FORNI/OVEN
GHIOTTONE - EASY - SMILE

ISTRUZIONI D'INSTALLAZIONE, USO E MANUTENZIONE
INSTRUCTIONS OF INSTALLATION, USE AND MAINTENANCE

PALAZZETTI

Le apparecchiature da cottura (denominate in seguito "forni") PALAZZETTI LELIO S.P.A. (di seguito PALAZZETTI) sono costruite e collaudate seguendo le prescrizioni di sicurezza indicate nelle Direttive Europee di riferimento.

Questo manuale è indirizzato ai proprietari, agli installatori, operatori e manutentori del forno.

In caso di dubbi sul contenuto e per ogni chiarimento contattare il Costruttore o il Servizio di Assistenza Tecnica Autorizzato citando il numero del paragrafo dell'argomento in discussione.

Palazzetti's cooking appliances (hereafter referred to as "oven") by PALAZZETTI LELIO S.P.A (hereafter referred to as PALAZZETTI) are manufactured and tested in accordance with the safety requirements set forth by applicable European standards.

This manual is for owners, and installers, operators and maintenance engineers of the oven.

If you have any doubts about the contents or need some clarifications, do not hesitate to contact the manufacturer or an authorised technical assistance centre, giving the number of the paragraph in question.

INDICE

INDEX

Gentile cliente,

desideriamo innanzitutto ringraziarLa per la preferenza che ha voluto accordarci acquistando il nostro prodotto e ci congratuliamo con Lei per la scelta.
Per consentirLe di utilizzare al meglio il Suo nuovo forno, la invitiamo a seguire attentamente quanto descritto nelpresente manuale.

1 PREMESSA

Non operare se non si sono ben comprese tutte le notizie riportate nel manuale; in caso di dubbi richiedere sempre l'intervento di personale specializzato Palazzetti.
PALAZZETTI si riserva il diritto di modificare specifiche e caratteristiche tecniche e/o funzionali dell'apparecchiatura in qualsiasi momento senza darne preavviso.

1.1 SIMBOLOGIA

Nel presente manuale i punti di rilevante importanza sono evidenziati dalla seguente simbologia**:**

INDICAZIONE: Indicazioni concernenti il corretto utilizzo del prodotto e le responsabilità dei preposti.

ATTENZIONE: Punto nel quale viene espressa una nota di particolare rilevanza.

PERICOLO: Viene espressa un'importante nota di comportamento per la prevenzione di infortuni o danni materiali.

1.2 DESTINAZIONE D'USO

I forni GHIOTTONE, EASY e SMILE di PALAZZETTI, sono forni alimentati a legna, con struttura in refrattario, adatti per la cottura.

La destinazione d'uso sopra riportata e le configurazioni previste dell'apparecchiatura sono le uniche ammesse dal Costruttore: **<u>non utilizzare la macchina in disaccordo con le indicazioni fornite.</u>**

Pericolo: la destinazione d'uso indicata è valida solo per apparecchiature in piena efficienza strutturale, meccanica ed impiantistica.

1.3 SCOPO E CONTENUTO DEL MANUALE

Scopo
Lo scopo del manuale è quello di consentire all'utilizzatore di prendere quei provvedimenti e predisporre tutti i mezzi umani e materiali necessari per un suo uso corretto, sicuro e duraturo.

Contenuto
Questo manuale contiene tutte le informazioni necessarie per l'installazione, l'impiego e la manutenzione dei forni GHIOTTONE, EASY e SMILE. La scrupolosa osservanza di quanto in esso descritto garantisce un elevato grado di sicurezza e produttività dell'apparecchiatura.

Dear customer,

We would first of all like to thank you for having chosen one of our products and congratulate you on your choice.
In order to get the best out of your new appliance, please follow the advice and instructions given in this manual.

1 GENERAL

Do not start using the product until you have read and understood the contents of this manual. If you have any doubts at any time do not hesitate to call the PALAZZETTI specialized personnel who are there to help you.
PALAZZETTI reserves the right to modify the technical and/or functional specifications and features at any time without prior notice.

1.1 SYMBOLS

The important points in this manual are highlighted with the following symbols:

INDICATION: Indications concerning the correct use of the product and the responsibilities of those using it.

ATTENTION: A particularly important note is written here.

DANGER: Here there is an important not warning on the prevention of bodily harm or material damage.

1.2 DESTINAZIONE D'USO

PALAZZETTI 's GHIOTTONE, EASY and SMILE ovens are wood burning ovens, with fireproof structure, designed for the cooking.

Use of the product, as described above, and the oven's configurations are only those allowed by the manufacturer: **<u>only use the appliance as set out in the indications provided.</u>**

Danger: the indicated use is applicable only for appliance in full structural, mechanical and engineering efficiency.

1.3 PURPOSE AND CONTENTS OF THE MANUAL

Purpose
The purpose of the manual is to allow the user to take the necessary precautions and to have all the human and material means required for its correct, safe and lasting use.

Contents
This manual contains all the information necessary for installation, use and maintenance of Oven, GHIOTTONE, EASY e SMILE. By complying scrupulously with the contents of this manual you will ensure a high degree of safety and productivity of the product.

1.4 CONSERVAZIONE DEL MANUALE

Conservazione e consultazione
Il manuale deve essere conservato con cura e deve essere sempre disponibile per la consultazione, sia da parte dell'utilizzatore che degli addetti al montaggio ed alla manutenzione.

Il manuale Istruzione Uso e Manutenzione è parte integrante della macchina.

Deterioramento o smarrimento
In caso di necessità fare richiesta di un'ulteriore copia a PALAZZETTI.

Cessione dell'apparecchiatura
In caso di cessione dell'apparecchiatura l'utente è obbligato a consegnare al nuovo acquirente anche il presente manuale.

1.5 AGGIORNAMENTO DEL MANUALE

Il presente manuale rispecchia lo stato dell'arte al momento dell'immissione sul mercato della macchina.
Le macchine già presenti sul mercato, con la relativa documentazione tecnica, non verranno considerate da PALAZZETTI carenti o inadeguate a seguito di eventuali modifiche, adeguamenti o applicazione di nuove tecnologie su macchine di nuova commercializzazione.

1.6 GENERALITÀ

Informazioni
In caso di scambio di informazioni con il Costruttore dell'apparecchiatura fare riferimento al codice a barre presente nelle etichette che seguono il presente libretto ed ai dati identificativi indicati alla pagina "INFORMAZIONI GENERALI" alla fine del presente manuale.

Responsabilità
Con la consegna del presente manuale PALAZZETTI declina ogni responsabilità, sia civile che penale, per incidenti derivati dalla non osservanza parziale o totale delle specifiche in esso contenute. Palazzetti declina, altresì, ogni responsabilità derivante da uso improprio della macchina od uso non corretto da parte dell'utilizzatore, da modifiche e/o riparazioni non autorizzate, da utilizzo di ricambi non originali o non specifici per questo specifico modello.

Manutenzione straordinaria
Le operazioni di manutenzione straordinaria devono essere eseguite da personale qualificato ed abilitato ad intervenire sul modello di apparecchiatura a cui fa riferimento il presente manuale.

Responsabilità delle opere di installazione
La responsabilità delle opere eseguite per l'installazione dell'apparecchiatura non può essere considerata a carico della PALAZZETTI, essa è, e rimane, a

1.4 KEEPING THE MANUAL

Keeping and consulting the manual
The manual must be kept in a safe, dry place and be available at all times for consultation by the user and by those who see to its installation and maintenance.

The instructions for use and maintenance manual is an integral part of the unit.

Deterioration or loss
If needed, ask PALAZZETTI for another copy of the manual.

Selling the product
If the product is sold the user must give the manual to the new owner as well.

1.5 MANUAL UPDATE

This manual reflects the state-of-the-art at the time the appliance was put on the market.
The appliances already on the market, together with their technical documentation, will not be considered as wanting or inadequate simply because changes or adjustments have been made or new technologies have been applied to the next generation of appliances.

1.6 GENERAL INFORMATION

Information
If there is an exchange of information with the product manufacturer, please quote the serial number and identification data which you will find on the "GENERAL INFORMATION" page at the end of this manual.

Responsability
Upon delivery of this manual PALAZZETTI declines all liabilities, both civil and penal, for any accidents that may derive from the total or partial failure to comply with the specifications contained in it. Palazzetti also declines all liabilities resulting from an improper use of the unit, incorrect use by the user or resulting from unauthorised alterations and/or repairs, or the use of spare parts that are either not genuine or not specific for this particular model.

Extraordinary maintenance
Extraordinary maintenance must be carried out by personnel qualified to work on the product model to which this manual refers.

Responsibility for installation
It is not the responsibility of PALAZZETTI to carry out the work needed to install the product. Such works are entirely up to the installer who is requested

carico dell'installatore, al quale è demandata l'esecuzione delle verifiche relative alla canna fumaria e della presa d'aria ed alla correttezza delle soluzioni di installazione proposte. Devono essere rispettate tutte le norme previste dalla legislazione locale, nazionale ed europea vigente nello stato dove la stessa è installata.

Uso

L'uso della macchina è subordinato, oltre che alle prescrizioni contenute nel presente manuale, anche al rispetto di tutte le norme di sicurezza previste dalla legislazione specifica vigente nello stato dove la stessa è installata.

1.7 PRINCIPALI NORME ANTIFORTUNISTICHE RISPETTATE E DA RISPETTARE

A) Direttiva 89/336/CEE: "Ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri relative alla compatibilità elettromagnetica".
B) Direttiva 89/106/CEE: "Concernente il riavvicinamento delle disposizioni legislative, regolamentari ed amministrative degli stati membri concernenti i prodotti da costruzione".
C) Direttiva 85/374/CEE: "Concernente il riavvicinamento delle disposizioni legislative, regolamentari ed amministrative degli stati membri in materia di responsabilità per danno da prodotti difettosi".

1.8 GARANZIA LEGALE

L'utente per poter usufruire della garanzia legale, di cui alla Direttiva CEE 1999/44/CE deve osservare scrupolosamente le prescrizioni indicate nel presente manuale, ed in particolare:

- operare sempre nei limiti d'impiego dell'apparecchiatura;
- effettuare sempre una costante e diligente manutenzione;
- autorizzare all'uso del prodotto persone di provata capacità, attitudine ed adeguatamente addestrate allo scopo.

L'innosservanza delle prescrizioni contenute in questo manuale implicherà l'immediata decadenza della garanzia.

1.9 RESPONSABILITÀ DEL COSTRUTTORE

!

Il Costruttore declina ogni responsabilità civile e penale, diretta o indiretta, dovuta a:

- installazione non conforme alle normative vigenti nel paese ed alle direttive di sicurezza;
- inosservanza delle istruzioni contenute nel manuale;
- installazione da parte di personale non qualificato e non addestrato;
- uso non conforme alle direttive di sicurezza;
- modifiche e riparazioni non autorizzate dal Costruttore effettuate sulla macchina;
- utilizzo di ricambi non originali o non specifici per il modello;
- carenza di manutenzione;
- •eventi eccezionali.

to check the flue and air intake and to check if the installation solutions proposed are feasible. All applicable standards and local, national and European legislation in force in the country where the product is installed must be respected.

Use

Use of the product is subject to compliance with all the safety standards established by the relevant laws in force in the place of installation as well as the prescriptions contained in this manual.

1.7 MAIN ACCIDENT PREVENTION REGULATIONS TO COMPLY WITH

A) EEC directive 89/336: "Standardization of legislation of member states concerning electro-magnetic compatibility"
B) EEC directive 89/106: "Concerning standardisation of legislative, regulatory and administrative instructions of member states regarding construction products."
C) EEC directive 85/374: "Concerning standardisation of legislative, regulatory and administrative instructions of member states regarding responsibility for damage caused by defective products."
D)

1.8 LEGAL GUARANTEE

The user may only make use of the legal guarantee, as under the EEC directive 1999/44/CE, if he has scrupulously complied with the regulations indicated in this manual, and more specifically:

- to work always within the product's limits of use;
- maintenance must be constant and careful;
- only allow people who are capable and who have been suitably trained to use the product.

Failure to comply with the instructions provided in this manual will invalidate the guarantee immediately.

1.9 THE MANUFACTURER'S LIABILITIES

!

The manufacturer declines all civil and penal liabilities, direct or indirect, due to:

- Installation that fails to comply with the laws in force in the country and with safety regulations;
- Failure to comply with the instructions given in the manual;
- Installation by unqualified and untrained personnel;
- Use that fails to comply with safety directives;
- Alterations and repairs on the appliance not authorised by the manufacturer;
- Use of spare parts that are either not genuine or specific for this particular model;
- Poor maintenance
- unforeseeable events.

1.10 CARATTERISTICHE DELL'UTILIZZATORE

L'utilizzatore del prodotto deve essere una persona adulta e responsabile provvista delle conoscenze tecniche necessarie per la manutenzione ordinaria dei componenti. Fare attenzione che i bambini non si avvicinino all'apparecchiatura, mentre è in funzione, con l'intento di giocarvi.

1.11 ASSISTENZA TECNICA

Palazzetti è in grado di risolvere qualunque problema tecnico riguardante l'impiego e la manutenzione nell'intero ciclo di vita della macchina.
La sede centrale è a vostra disposizione per indirizzarvi al più vicino centro di assistenza autorizzato.

1.12 PARTI DI RICAMBIO

Impiegare esclusivamente parti di ricambio originali.

Non attendere che i componenti siano logorati dall'uso prima di procedere alla loro sostituzione.
Sostituire un componente usurato prima della rottura favorisce la prevenzione degli infortuni derivanti da incidenti causati proprio dalla rottura improvvisa dei componenti, che potrebbero provocare gravi danni a persone e cose.

Eseguire i controlli periodici di manutenzione come indicato nel capitolo "5 - Manutenzione".

1.13 CONSEGNA DELL'APPARECHIATURA

Il prodotto viene consegnato perfettamente imballato e fissato ad una pedana in legno che ne permette la movimentazione mediante carrelli elevatori e/o altri mezzi.

All'interno viene allegato il seguente materiale:
- libretto di uso, installazione e manutenzione
- etichetta codice a barre

1.10 USER CHARACTERISTICS

The person who uses the product must be a responsible adult, with all the necessary technical know-how to carry out routine maintenance of the components.
Do not let children near the product to play with it when it is working.

1.11 TECHNICAL ASSISTANCE

Palazzetti is able to solve any technical problem concerning the use and maintenance of the appliance's whole life cycle.
The main office will help you find the nearest authorised service centre.

1.12 SPARE PARTS

Use genuine spare parts only.

Do not wait until the components are worn out before changing them.

Changing a worn component before it fails makes it easier to prevent accidents that could otherwise lead to serious injury to people or damage to things.

Carry out the routine maintenance checks as explained in the chapter " 5 - Maintenance" .

1.13 DELIVERY OF THE PRODUCT

The product is delivered perfectly packed in cardboard and fixed to a wooden pallet so it can be handled by forklifts and/or other means.

You will find the following items inside the product:
- use, installation and maintenance manual
- bar code label

2 PRESCRIZIONI DI SICUREZZA

- **UNA INSTALLAZIONE ED UN USO NON CORRETTO DELL' APPARECCHIATURA, POTREBBERO GENERARE PERICOLOSI INCENDI. PER RAGIONI DI SICUREZZA, SEGUIRE ATTENTAMENTE LE ISTRUZIONI CONTENUTE IN QUESTO LIBRETTO E CONTATTARE LE ISTITUZIONI LOCALI PER CONOSCERE LE RESTRIZIONI E LE NORMATIVE VIGENTI NEL PAESE DI UTILIZZO DELL' APPARECCHIATURA.**
- **LEGGERE TUTTE LE ISTRUZIONI PRIMA DELL'INSTALLAZIONE E DELL'UTILIZZO DELL'APPARECCHIATURA, LA MANCATA OSSERVANZA DI TALE PRESCRIZIONE PUÒ CAUSARE SERISSIMI DANNI A PERSONE, COSE ED ANIMALI. RICORDARE CHE LA MAGGIOR PARTE DEGLI INCENDI DERIVA DALL'INOSSERVANZA DELLA PRESCRIZIONE SULLE DISTANZE DA MATERIALI COMBUSTIBILI.**
- **QUESTO LIBRETTO CONTIENE IMPORTANTI ISTRUZIONI DI INSTALLAZIONE, USO E MANUTENZIONE DELL'APPARECCHIATURA. CONSERVARLO CON CURA E IN LUOGO ACCESSIBILE PER POSSIBILI CONSULTAZIONI FUTURE. IN CASO DI DANNEGGIAMENTO O PERDITA DELLO STESSO RICHIEDERNE COPIE AL COSTRUTTORE.**
- **LA RESPONSABILITÀ DELL'INSTALLAZIONE E LA CONFORMITÀ DEL LUOGO DELL'INSTALLAZIONE RIMANGONO DI RESPONSABILITÀ DELL'UTILIZZATORE.**
- I forni di PALAZZETTI, sono apparecchiature alimentate a legna, adatti per la cottura di alimenti (esclusi alimenti liquidi o contenenti alcolici). La destinazione d'uso sopra riportata e le configurazioni previste dell' apparecchiatura sono le uniche ammesse dal Costruttore: non utilizzare l'apparecchiatura in disaccordo con le indicazioni fornite. Pericolo: la destinazione d'uso indicata è valida solo per apparecchiature in piena efficienza strutturale, meccanica ed impiantistica.
- La sicurezza di questa apparecchiatura è stata testata dal Costruttore ed è garantita unicamente se l'installazione e l'uso della stessa sono conformi a quanto riportato su questo manuale.
- Non modificare o manomettere alcuna parte - estetica, funzionale o strutturale- dell'apparecchiatura: ciò può pregiudicare il suo corretto funzionamento e causare gravi danni alla stessa, a persone, animali e cose, non coperti da Garanzia e per i quali il Costruttore non si ritiene responsabile.
- Questa apparecchiatura può essere installata all'esterno oppure all'interno di una casa (ad esclusione delle camere da letto). Nel caso di installazioni interne rispettare le distanze di sicurezza da materiali combustibili, arieggiare spesso la stanza e prevedere una efficiente canna fumaria: consultare i capitoli dedicati per maggiori informazioni. Contattare inoltre le istituzioni locali per verificare che i locali di installazione siano conformi alle normative vigenti e adatti all'installazione dell'apparecchiatura.
- **Durante il trasporto degli imballi e l'installazione usare sempre le protezioni individuali di sicurezza (guanti, scarpe antiinfortunistiche, ecc...) ed accertarsi che bambini o animali non sostino nelle vicinanze.**
- Non procedere nell'installazione se si notano evidenti anomalie (rottura dei refrattari, ecc...), e non tentare di ripararle da se ma rivolgersi al Costruttore.
- **Pericolo: fare attenzione che i bambini non giochino con i componenti dell'imballo (es. pellicole e polistirolo). Pericolo di soffocamento!**

2 SAFETY INSTRUCTIONS

- **AN IMPROPER INSTALLATION AND USE OF THE APPLIANCE MAY CAUSE DANGEROUS FIRES. FOR SAFETY REASONS, FOLLOW THE INSTRUCTIONS IN THIS MANUAL CAREFULLY AND CONTACT LOCAL INSTITUTIONS TO KNOW THE RESTRICTIONS AND LAWS IN FORCE IN THE COUNTRY WHERE THE APPLIANCE IS USED.**
- **READ ALL THE INSTRUCTIONS BEFORE INSTALLATION AND USE OF THE APPLIANCE, A NON OBSERVANCE OF THIS INSRUCTION MAY CAUSE SERIOUS DAMAGES TO PEOPLE, OBJECTS AND ANIMALS. REMEMBER THAT THE GREATEST PART OF THE FIRES COMES FROM THE NON OBSERVANCE OF THE INSTRUCTION ON DISTANCES FROM COMBUSTIBLE MATERIALS.**
- **THIS MANUAL CONTAINS IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR INSTALLATION, USE AND MAINTENANCE OF THE APPLIANCE. SAVE IT CAREFULLY AND IN AN ACCESSIBLE PLACE FOR ANY FUTURE CONSULTATION. IF IT IS DAMAGED OR LOST, YOU CAN ASK FOR SOME COPIES OF IT TO THE MANUFACTURER.**
- **INSTALLATION AND CONFORMITY OF THE INSTALLATION PLACE ARE UNDER USER'S LIABILITY.**
- PALAZZETTI's ovens are wood burning appliances, proper to cook food (except liquids or alcoholic food). the above described use and the provided configurations of the appliance are the only permitted by the manufacturer: do not use the appliance in disagreement with the instructions given in this manual. Danger: The described use is valid only for very good working appliances, mechanically and plant engineering.
- The safety if this appliance has been tested by the Manufacturer and is guaranteed only if the installation and use of it conform to the instructions given in this manual.
- Do not modify or tamper with any parts - aesthetic, functional or structural - of the appliance: that may compromise is correct operation and cause serious damages to the appliance, to people, animals and objects, that are not covered by warranty and not on Manufacturer's responsibility.
- This appliance may be installed outside or inside the house (except bedrooms). If installed inside please respect the safety distances from combustible materials, air often the room and be sure to use an efficient chimney flue: consult the designed chapters for more information. Contact then your local institutions to verify that the installation areas conform to the laws in force and are proper for the installation of the appliance.
- **Please use always the safety individual protecions (as gloves, accident prevention shoes, etc…) during packing transport and installation and be sure children or animals do not stay near the operation area.**
- Do not go on with the installation if you note clear anomalies (break of the firebricks, etc...), and do not try to repair them by yourself but contact the Manufacturer.
- **Danger: Be sure that children do not play with packing parts (as film and polystyrene). Choking danger!**

IT

3 INSTALLAZIONE

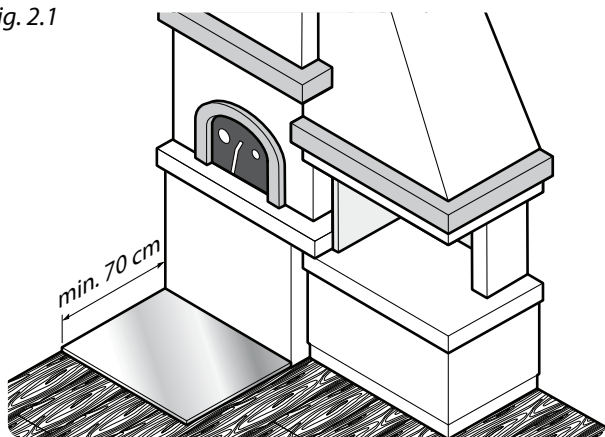
3.1 POSIZIONAMENTO

L'apparecchiatura può essere installata all'esterno oppure in locali interni.

In caso di posizionamenti all'esterno è importante che non venga ostruita in nessun modo l'apertura del raccordo fumi.

Il suolo davanti all'apertura dell'apparecchiatura deve essere in materiale non combustibile e non sensibile al calore; in caso contrario va prevista una idonea protezione in materiale isolante e non combustibile (ad esempio una piastra in metallo dello spessore di 2-3 mm che sporga almeno 70 cm anteriormente all'apparecchiatura) (fig. 2.1).

Rispettare sempre le distanze di sicurezza da materiali combustibili: attenersi a quanto indicato nella figura 2.2.

Fig. 2.1

In caso di installazioni interne è necessario prevedere una canna fumaria: essa deve essere in regola con le normative vigenti nel Paese di utilizzo (per maggiori dettagli consultare il cap. 2.2).

Se l'apparecchiatura è incassata all'interno di una struttura muraria, essa deve:

- **essere in grado di sopportare alte temperature;**
- **essere NON combustibile;**
- **essere adatta a contenere le dimensioni ed il peso dell'apparecchiatura con la coibentazione esterna;**
- **essere in grado di smaltire i fumi della combustione attraverso una canna fumaria (per maggiori dettagli consultare il capitolo dedicato). .**

Tutta la struttura muraria, soprattutto se esposta ad agenti atmosferici, deve essere sigillata nelle giunzioni per scongiurare danni dovuti ad infiltrazioni d'acqua e dilatazioni termiche

UK

3 INSTALLATION

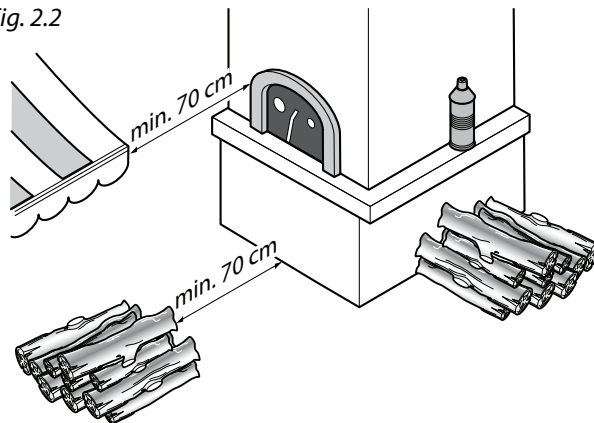
3.1 POSITIONING

The appliance may be installed outside or in inner areas.

If placed outside it is important that you do not obstruct in any way the opening of the smoke connection.

The surface in front of the opening of the appliance must be made of non combustible and non sensitive to heat material; in other case you should provide a proper protection made of insulating and non combustible material (for example a metal plate 2-3 mm thick that sticks out at least to cm in front of the appliance) (pict. 2.1).

Always respect the safety distances from combustible material: follow the instruction given in the picture 2.2.

Fig. 2.2

To install inside the house it is necessary to provide a chimney flue: It must be in conformity with the laws in force in the country where it is used (for more details see the chapter 2.2).

If the appliance is built into a wall structure, it must:

- **be able to support high temperatures;**
- **be NONcombustible;**
- **be suited to contain the dimenions and weight of the appliance with the outside insulation;**
- **be able to exhaust the fumes of the combustion through a chimney flue (for more details consult the referring chapter).**

The wall structure, especially if exposed to atmospheric agents, must be sealed in the connection points to avoid damages caused by seepage of water and thermal expansion.

IT

UK

3.2 CANNA FUMARIA

- **In caso di installazioni interne è necessario prevedere una canna fumaria: essa deve essere in regola con le normative vigenti nel Paese di utilizzo.**
  AFFINCHÈ L'APPARECCHIATURA FUNZIONI IN MODO OTTIMALE E SICURO, LA CANNA FUMARIA AL QUALE ESSO È COLLEGATO DEVE ESSERE:

1) a norma (per le normative vedi punto successivo)
2) in perfetto ed efficiente stato di manutenzione
3) perfettamente pulita e libera da qualsiasi ostruzione o strozzatura (in condizioni di normale funzionamento la pulizia deve essere effettuata almeno una volta all'anno per scongiurare il pericolo di incendio degli incombusti depositati sulle sue pareti interne).
4) dedicata ad una sola apparecchiatura

- Per evitare ritorni di fumi, eventuali ostacoli come alberi, fabbricati, ecc..dovranno essere ad almeno 8 metri dall'uscita della canna fumaria (Fig. 2.3).

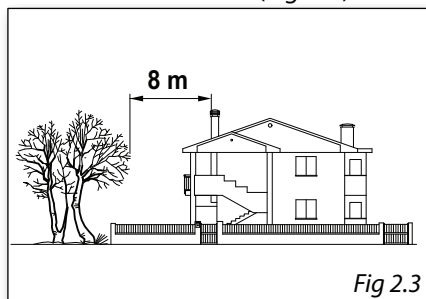



Fig 2.3

- Le dimensioni della canna fumaria dovranno essere conformi a quanto riportato nella scheda tecnica. È consigliabile l'uso di canne fumarie coibentate in refrattario o in acciaio inox di sezione circolare, con pareti interne a superficie liscia (Fig. 2.4). La sezione della canna fumaria dovrà mantenersi costante per tutta la sua altezza. Si consiglia un'altezza minima di 3 - 3,5m (vedi Fig.2.5) in funzione del diametro (vedi caratteristiche tecniche). È opportuno prevedere, sotto l'imbocco del canale da fumo, una camera di raccolta per materiali solidi ed eventuali condense. Le caratteristiche della canna fumaria devono essere conformi a quanto prescritto dalle norme UNI 9615, 9731 e UNI 10683.
  Canne fumarie FATISCENTI, costruite con materiale non idoneo (fibrocemento, acciaio zincato, ecc... con superficie interna ruvida e porosa) sono fuorilegge e pregiudicano il buon funzionamento del forno.

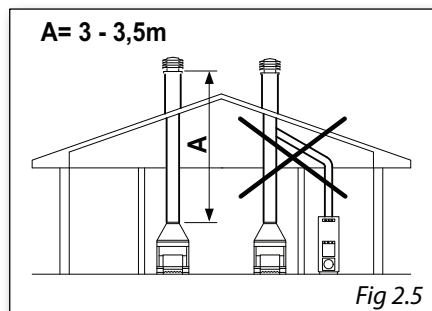



Fig 2.5

- Un perfetto tiraggio, (consigliati 12 pa), è dato soprattutto da una canna fumaria libera da ostacoli quali strozzature, percorsi orizzontali, spigoli; eventuali spostamenti di asse dovranno avere un percorso inclinato con angolazione max di 45° rispetto alla verticale, meglio ancora se

3.2 CHIMNEY FLUE

- **To install inside the house it is necessary to provide a chimney flue: It must be in conformity with the laws in force in the country where it is used.**
  IN ORDER TO LET THE APPLIANCE WORK WELL AND SAFELY, THE CHIMNEY FLUE TO WHICH IT IS CONNECTED MUST BE:

1) in conformity with the law (see next point for the laws)
2) in a perfectly working and efficient maintenance state
3) perfectly clean and free from any obstruction or narrowing (in regular functioning conditions clenaing must be made at least once a year to avoid danger of fire of the not burned materials settled on its inner sides).
4) designed for only one appliance

- To avoid smoke back up, you should keep any obstacles as trees, buildings, etc..at least 8 metres of distance from the exit of the chimney flue (Pict. 2.3).

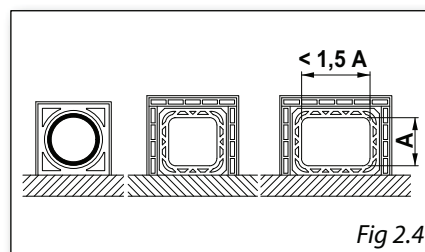



Fig 2.4

- The dimensions of FLUE PIPE must be as set forth in the table of technical data. It is advisable to use flues insulated with a refractory material or in stainless steel with a circular cross section and smooth internal walls (Fig. 2.4). Flue cross-section should be kept constant for all its height. A minimum height of 3 - 3,5m is recommended (see Fig. 2.5) depending on diameter (see technical characteristics). Under the outlet of the smoke pipe there should be a chamber for gathering solid materials and any condensation. The characteristics of the flue pipe must be compliant with the provisions of standards EN 10683 - EN 1856-1-2 - EN 1857 - EN 1443 - EN 13384-1-3 - EN 12391-1.
  DETERIORATING flues made with unsuitable materials such as asbestos cement, galvanised steel, etc., with a rough or porous internal surface are illegal and can jeopardise the correct operation of the oven.

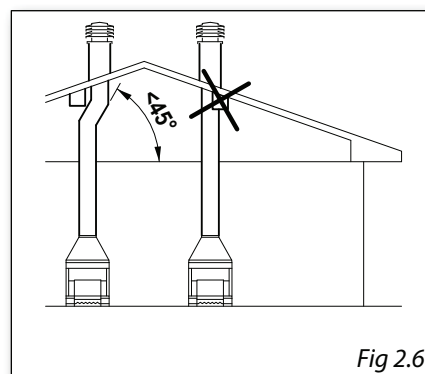



Fig 2.6

- A perfect draught (12 pa suggested) is above all the result of a flue that is clear of obstructions such as chokes,

IT

UK

di soli 30° (fig. 2.6).
- Detti spostamenti vanno effettuati preferibilmente in prossimità del comignolo.
- Il raccordo fumi tra forno e canna fumaria dovrà avere la stessa sezione dell' uscita fumi del forno.

Forno	Sezione canna fumaria	Sezione canna fumaria
GHIOTTONE EASY SMILE	20x20 Ø20 h. 3 m e oltre	25x25 Ø25 h. 3,5 m e oltre

3.3 COMIGNOLI

- Il comignolo deve essere del tipo ANTIVENTO con sezione interna equivalente a quella della canna fumaria e sezione di passaggio dei fumi in uscita almeno DOPPIA di quella interna della canna fumaria (Fig. 2.7).
- Per evitare inconvenienti nel tiraggio, ogni apparecchiatura dovrà avere una propria canna fumaria indipendente. Nel caso di presenza di più canne fumarie sul tetto è opportuno che le altre si trovino ad almeno 2 metri di distanza e che il comignolo dell'apparecchiatura SOVRASTI gli altri di almeno 40 cm (Fig. 2.7).
- Se i comignoli risultano accostati prevedere dei setti divisori.
- In figura2.8 e2.9 vengono visualizzati i dati della tabella delle prescrizioni relative alle distanze e al posizionamento dei comignoli.

horizontal sections or corners; any axial displacements should be at a maximum angle of 45° compared to the vertical axis, (better still if it is only 30°). These displacements should preferably be effected near the chimney top.
- The SMOKE connection between the forno and flue should have the same cross section as the oven's smoke outlet.

Oven	Cross section	Cross section
GHIOTTONE EASY SMILE	20x20 Ø20 h. 3 m and more	25x25 Ø25 h. 3,5 m and more

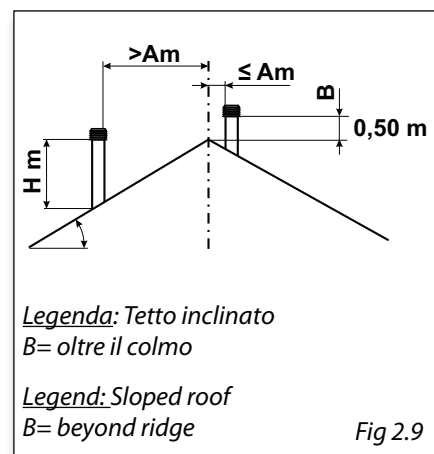
3.3 CHIMNEY TOP

- The CHIMNEY TOP shall be the WINDPROOF type with an inside cross section equivalent to that of the flue and with a smoke outlet passage section at least DOUBLE the internal one of the flue (Fig.2.7).
- To avoid draught problems, each oven should have its own independent flue. If there is more than one flue on the roof the others should be situated at a distance of at least 2 metres and the oven's chimney top should be at least 40 cm ABOVE the others (Fig.2.7).
- If the chimney tops are near each other install some dividing panels.
- the data in the table of the UNI 10683/98 rules regarding distances and positioning of chimney tops are given in Figs.2.8 and 2.9.

Fig 2.7

Legenda: Tetto piano
B= volume tecnico

Legend: Flat roof
B= technical volume

Fig 2.8

Legenda: Tetto inclinato
B= oltre il colmo

Legend: Sloped roof
B= beyond ridge

Fig 2.9

Inclinazione del tetto	Distanza tra il camino e il colmo	Altezza minima del camino (misurata allo sbocco)
a	A[cm]	H[cm]
15°	minore di 1,85m	0,50m oltre il colmo
	maggiore di 1,85m	1m dal tetto
30°	minore di 1,50m	0,50m oltre il colmo
	maggiore di 1,50m	1,30m dal tetto
45°	minore di 1,30m	0,50m oltre il colmo
	maggiore di 1,30m	2 m dal tetto
60°	minore di 1,20m	0,50m oltre il colmo
	maggiore di 1,20m	2,60m dal tetto

Roof slant	Distance between the ridge cap and chimney	Minimum chimney height
a	A[cm]	H[cm]
15°	less than di 1,85m	0,50m beyond the ridge cap
	greater than di 1,85m	1m from the roof
30°	less than di 1,50m	0,50m beyond the ridge cap
	greater than di 1,50m	1,30m from the roof
45°	less than di 1,30m	0,50m beyond the ridge cap
	greater than di 1,30m	2 m from the roof
60°	less than di 1,20m	0,50m beyond the ridge cap
	greater than di 1,20m	2,60m from the roof

IT

UK

GHIOTTONE SMALL

Optional

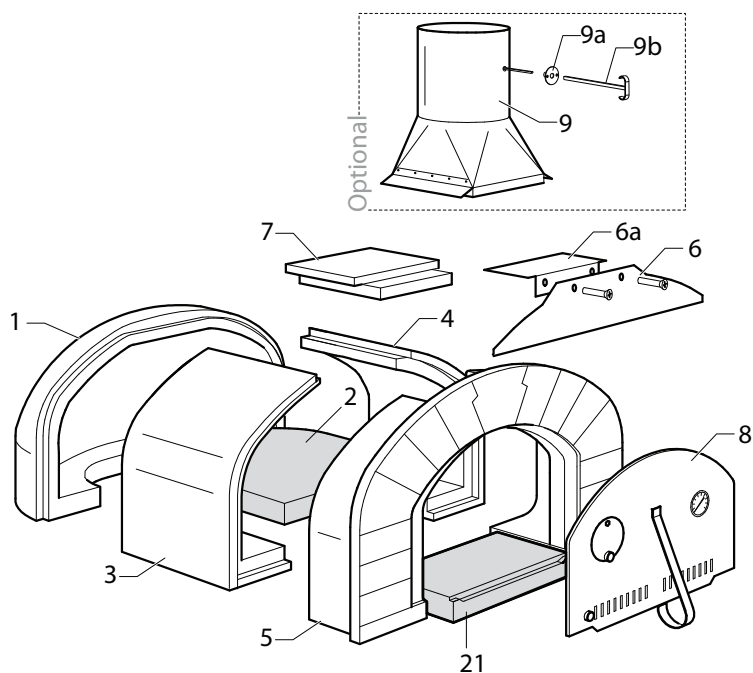
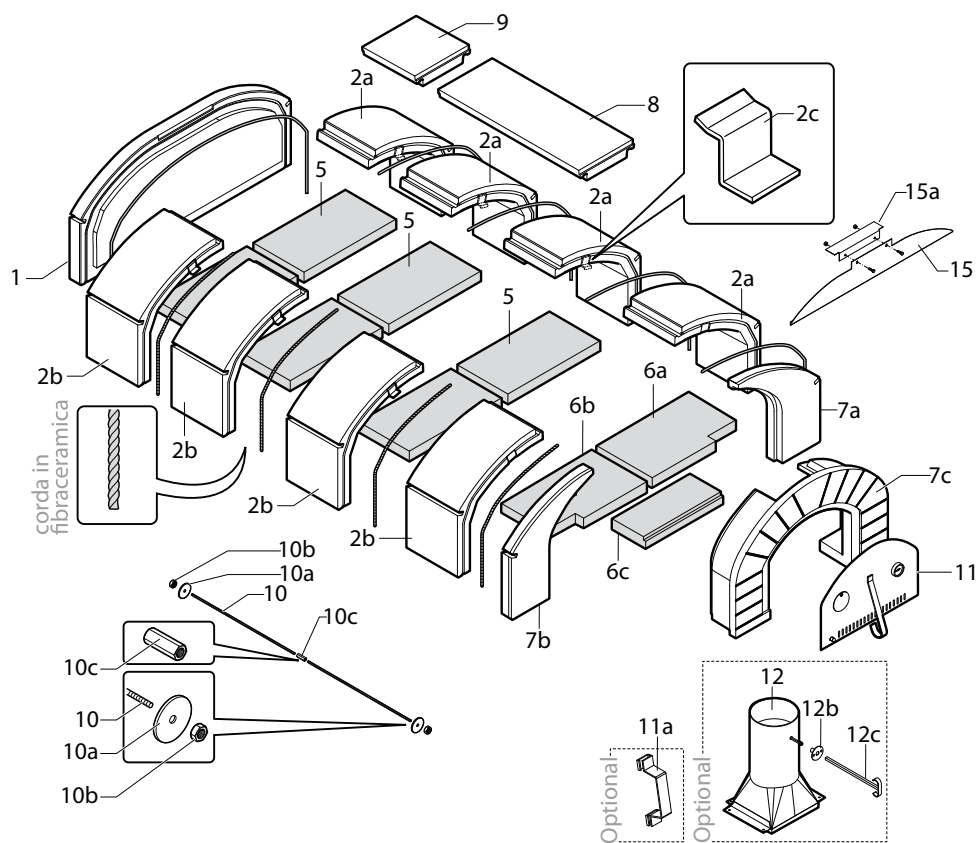
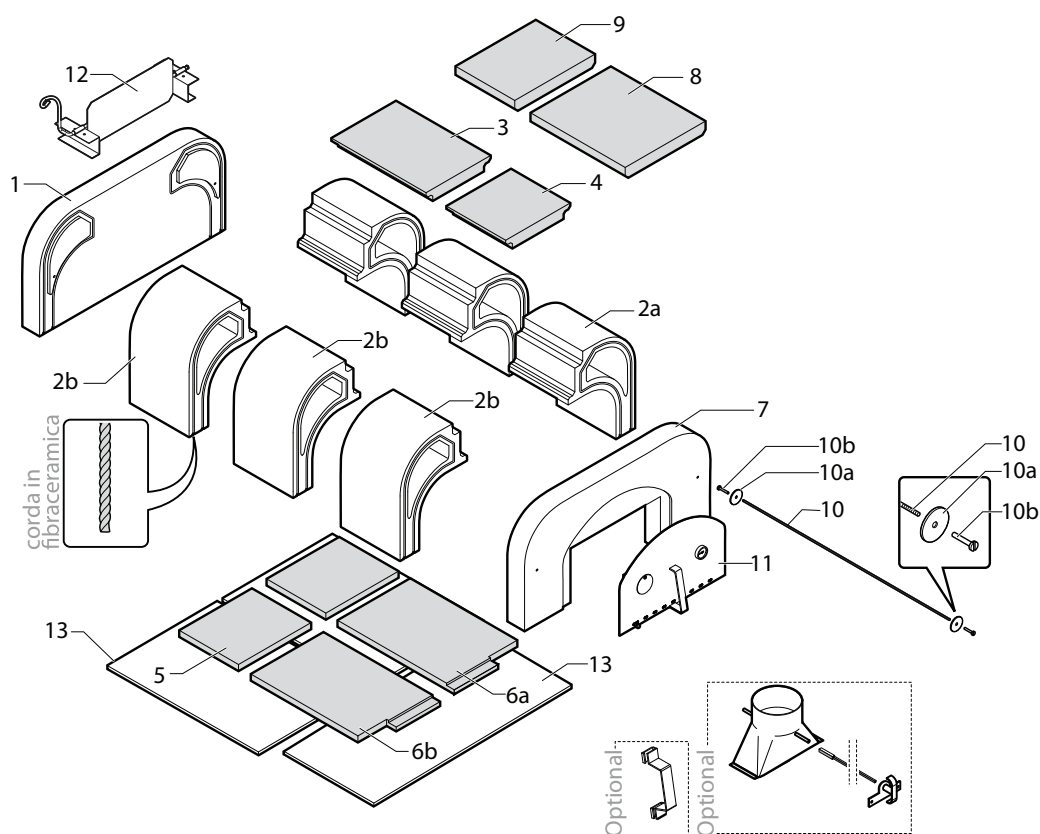
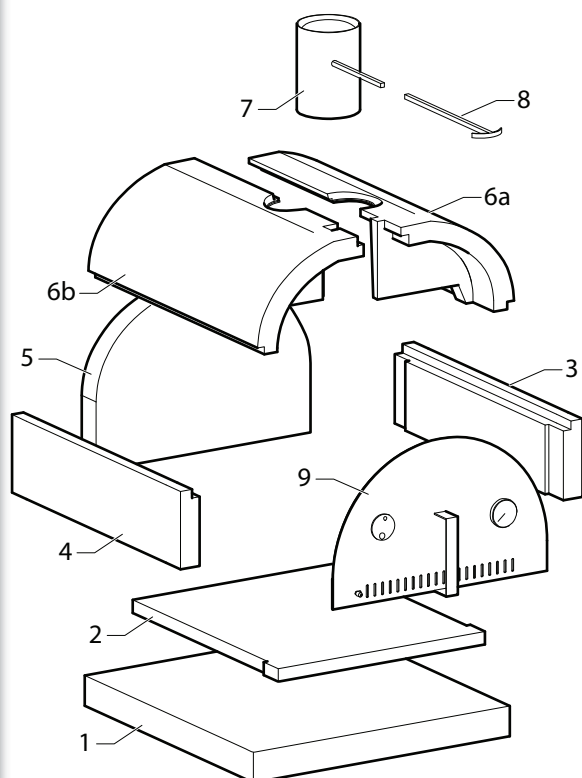
GHIOTTONE LARGE

corda in fibraceramica

Optional

Optional

EASY LARGE

12
1
9
8
3
4
2a
2b
2b
2b
corda in fibraceramica
7
10b
10a
10
10
10a
10b
11
13
5
13
6a
6b
Optional
Optional

SMILE 56

SMILE 56 prof. 64

IT UK

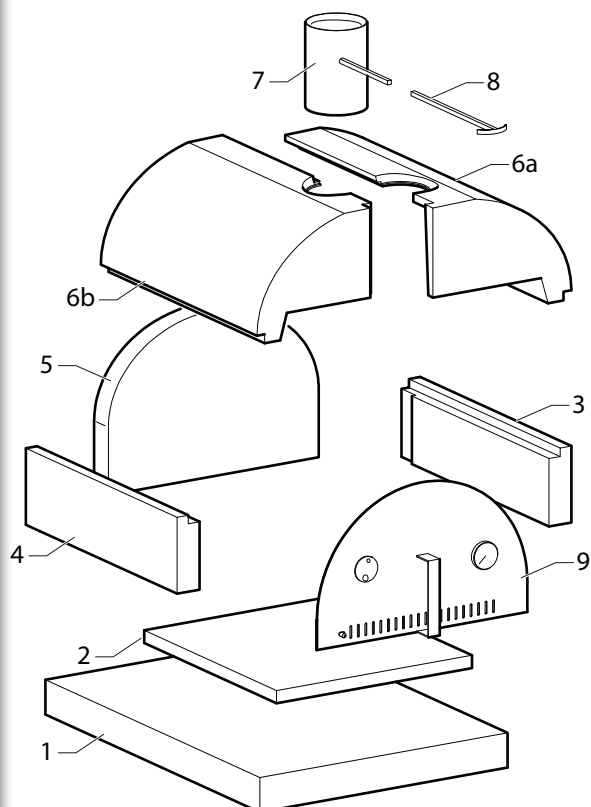
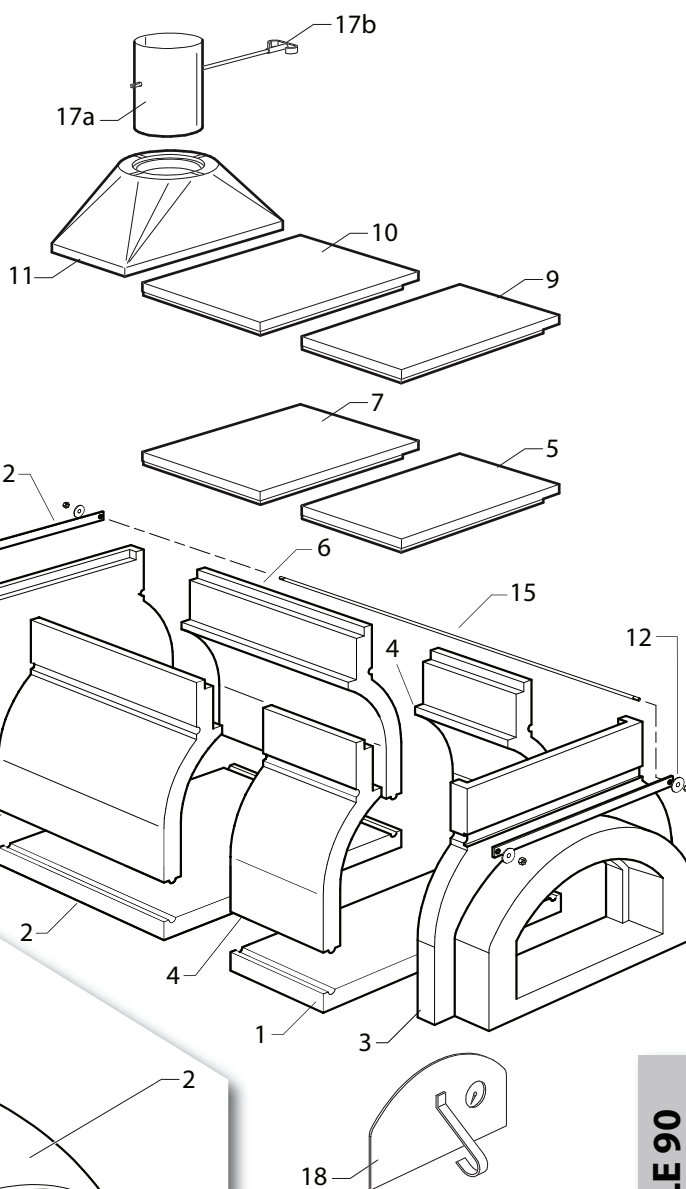
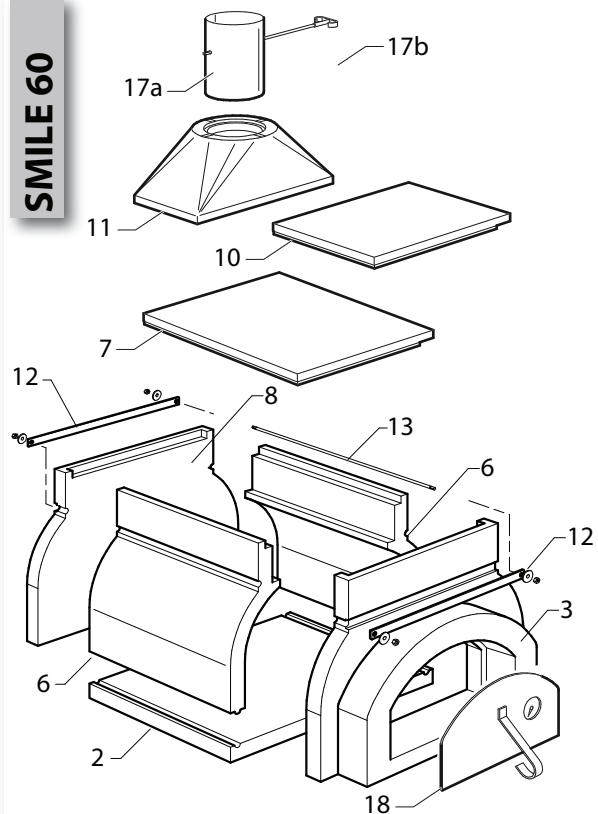
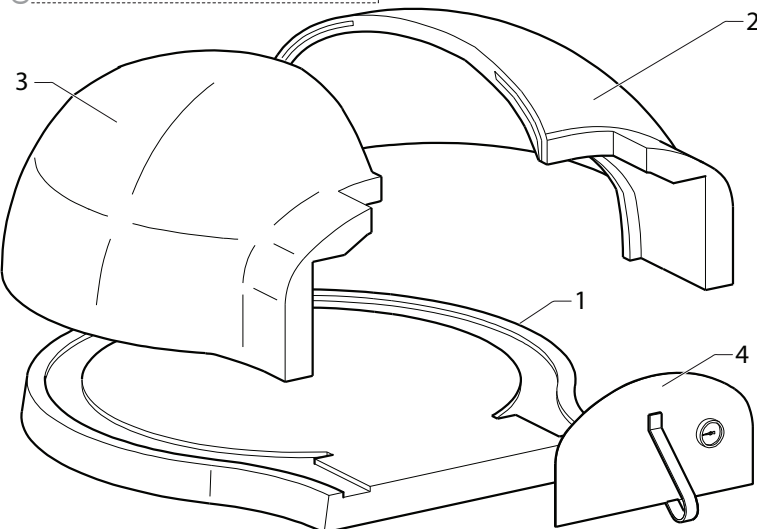
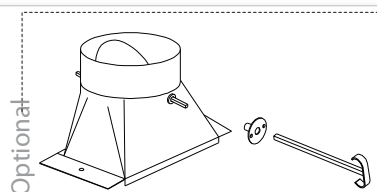
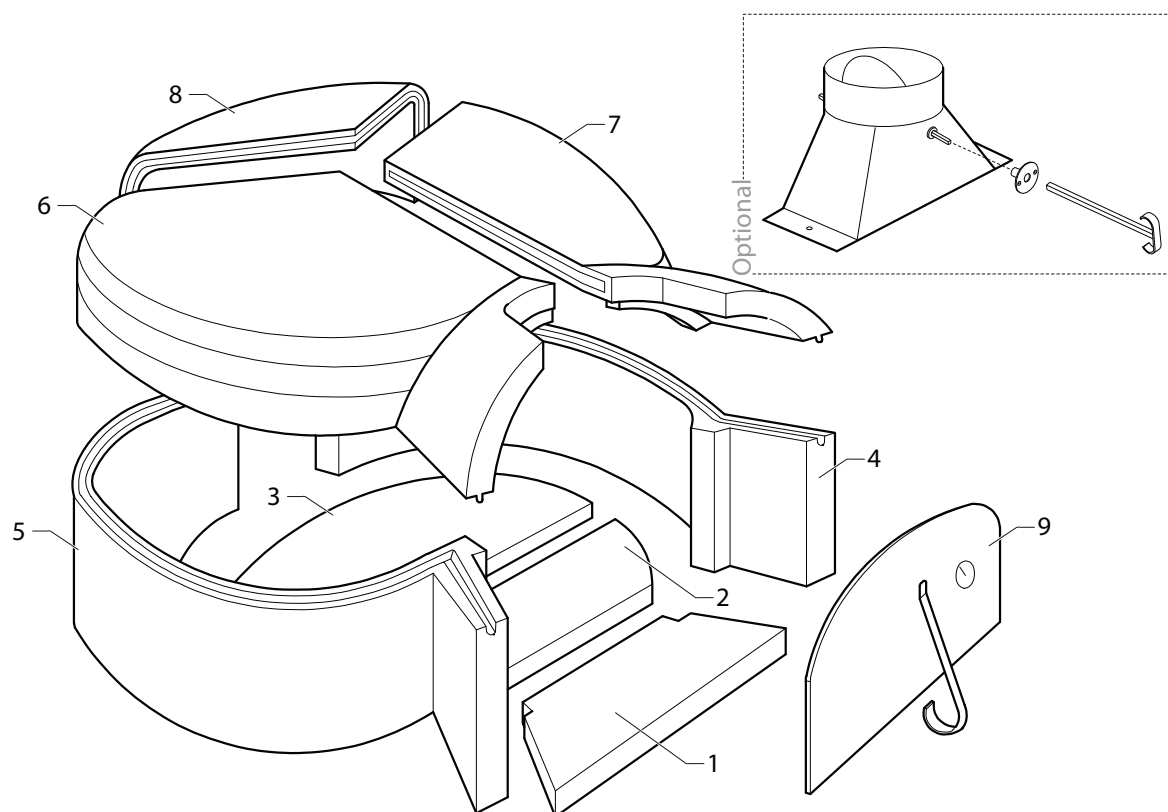
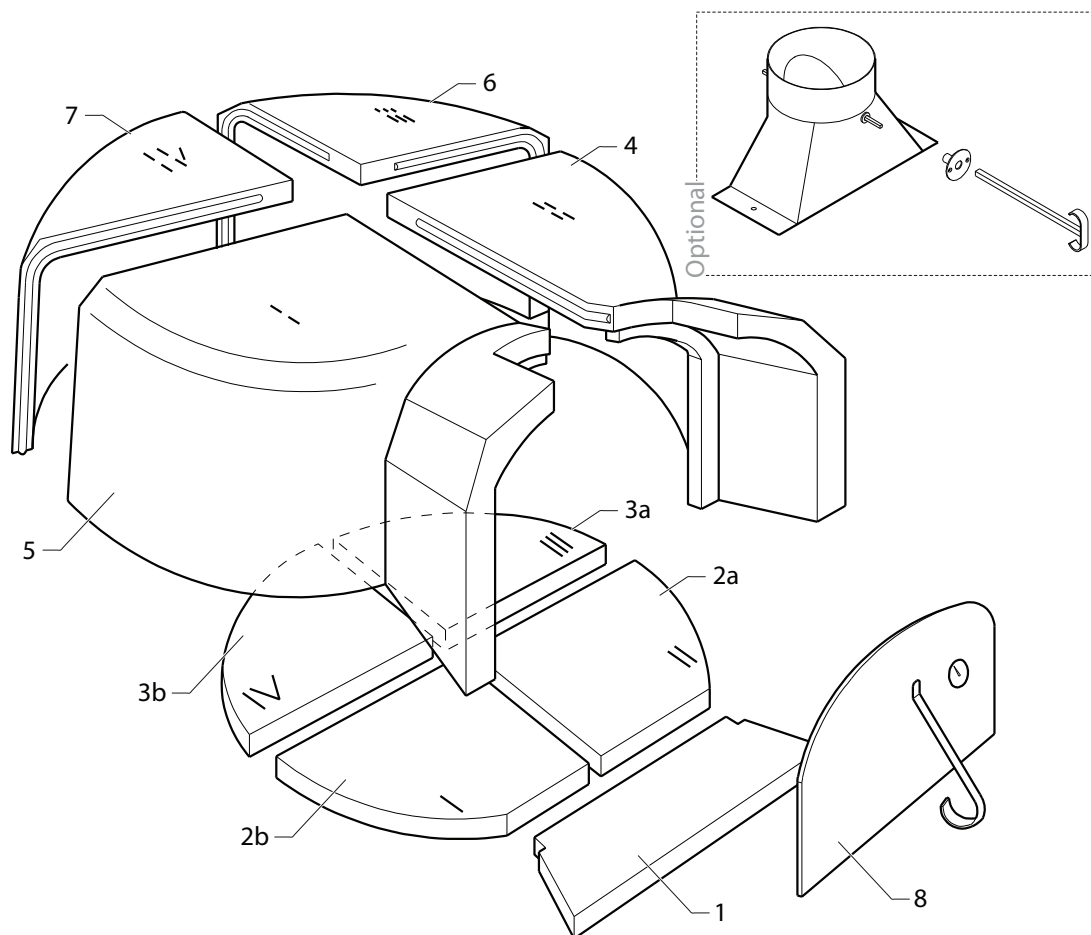
SMILE 60
17b
17a
11
10
7
12
8
13
6
12
3
6
2
18
17b
17a
10
11
9
7
5
12
6
15
4
12
8
6
2
4
1
3
18
SMILE 90
Optional
SMILE 80
2
3
1
4

IT **UK**

SMILE 100

8 7 6 Optional 4 3 5 9 2 1

SMILE 120

6 7 4 Optional 3a 5 2a 3b 2b 8 1

3.4 INSTALLAZIONE FORNI

! Se il forno è incassato in una struttura muraria, soprattutto se esposta ad agenti atmosferici, essa deve essere sigillata nelle giunzioni per scongiurare danni dovuti ad infiltrazioni d'acqua e dilatazioni termiche.

! Attendere almeno 4 giorni prima di utilizzare il forno per permettere la perfetta asciugatura delle stuccature.

PREPARAZIONE BASE DI APPOGGIO (GHIOTTONE/EASY)

1) Preparare un piano per l' appoggio del forno: Il piano dovrà:avere la struttura portante in cemento, mattoni o altro materiale resistente e non combustibile;
   - resistere alle alte temperature;
   - resistere alle rigide temperature invernali;
   - avere dimensioni e portata adeguata (consultare la scheda tecnica specifica del proprio forno);
   - essere stabile e perfettamente a livello.
   Nella figura 2.10 viene dato un esempio indicativo di come potrebbe essere costruito un piano adatto a sostenere il peso dell'apparecchiatura.

2) Preparare il piano di appoggio in cemento o altro materiale di dimensioni adeguate (vedi scheda tecnica specifica) assicurandosi che sia stabile e a livello.
   Nell'area in cui sarà appoggiato il forno si consiglia vivamente di distendere uno strato di materiale isolante (materassino in fibra ceramica, lana di roccia, spessore di 2-3 cm) per ottenere un'ottima coibentazione.

3.4 OVENS INSTALLATION

! If the oven is built into a wall structure, especially if exposed to atmospheric agents, must be sealed in the connection points to avoid damages caused by seepage of water and thermal expansion.

! please wait at least 4 days before using the oven to let the plaster dry perfectly.

SUPPORT BASE SETTING (GHIOTTONE/EASY)

1) Set a base to support the oven:The plate must:
   - have the supporting structure made of concrete, bricks or other kind of material resistant and noncombustible;
   - resist to high temperatures;
   - resist to winter harsh temperatures;
   - have proper dimensions and capacity (see the technical schedule specific for your oven);
   - be steady and perfectly flat:
   In picture 2.10 you can see an indicative example of the building of a proper plane to support the weight of the appliance.

2) Prepare the support base made of concrete or other material of proper dimensions (see the specific technical schedule) and be sure it is steady and flat.
   In the area where the oven will be installed it is good if you lay a coat of insulating material (fiber ceramic air bed, rock wool, 2-3 cm thick) to get a perfect insulation.

Concrete pad
Piano appoggio in materiale cementizio
Stand block, brick or metal
Basamento in materiale cementizio o metallo

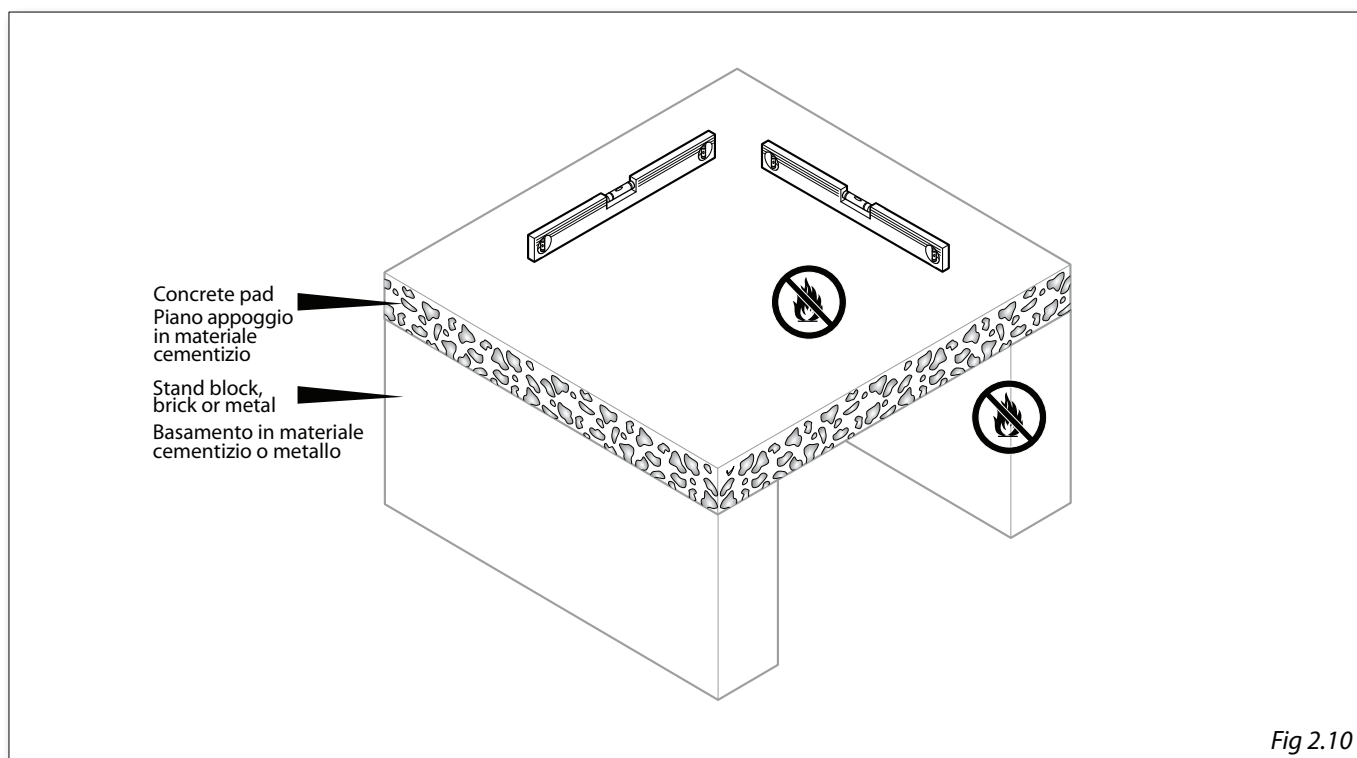



Fig 2.10

MONTAGGIO FORNO

3) Montare il forno seguendo le istruzioni specifiche per l'apparecchiatura in proprio possesso:

GHIOTTONE

A) *Inserire all'interno della fessura predisposta sullo schienale la cordina in fibra ceramica tenendola in posizione con dei punti di silicone resistente alle alte temperature - oltre 1000°- (fig. 2.11 part.1). Appoggiare lo schienale (1) sopra i materassini isolanti (fig. 2.11 part.2), posizionare le basette (5-6a-6b) contro lo schienale senza fissarle in alcun modo (fig. 2.11 part.3).*

OVEN INSTALLATION

3) Install the oven following the instructions specific for you're appliance:

GHIOTTONE

A) *Insert the ceramic fiber rope in the preset slit on the back placing it with some silicone joints resistant to high temperatures - over 1000° - (pict. 2.11 part.1). Put the back (1) on the insulating air beds (pict. 2.11 part. 2), put the basis (5-6a-6b) against the back but do not fix them (pict. 2.11-part.3).*

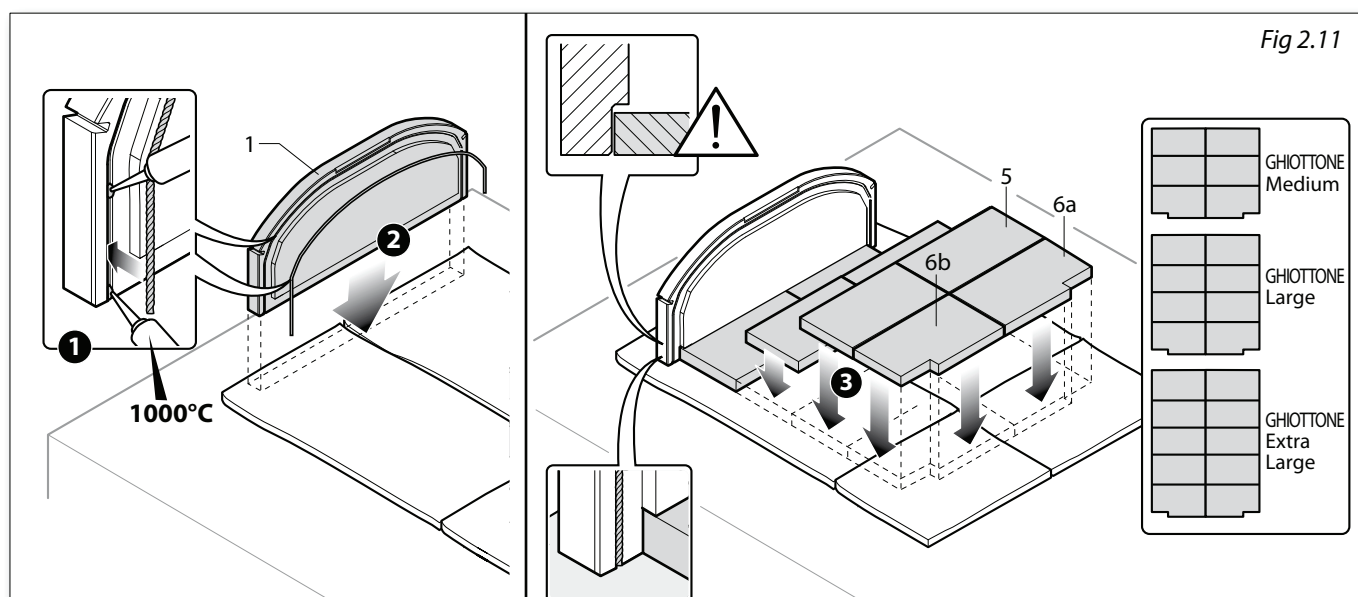
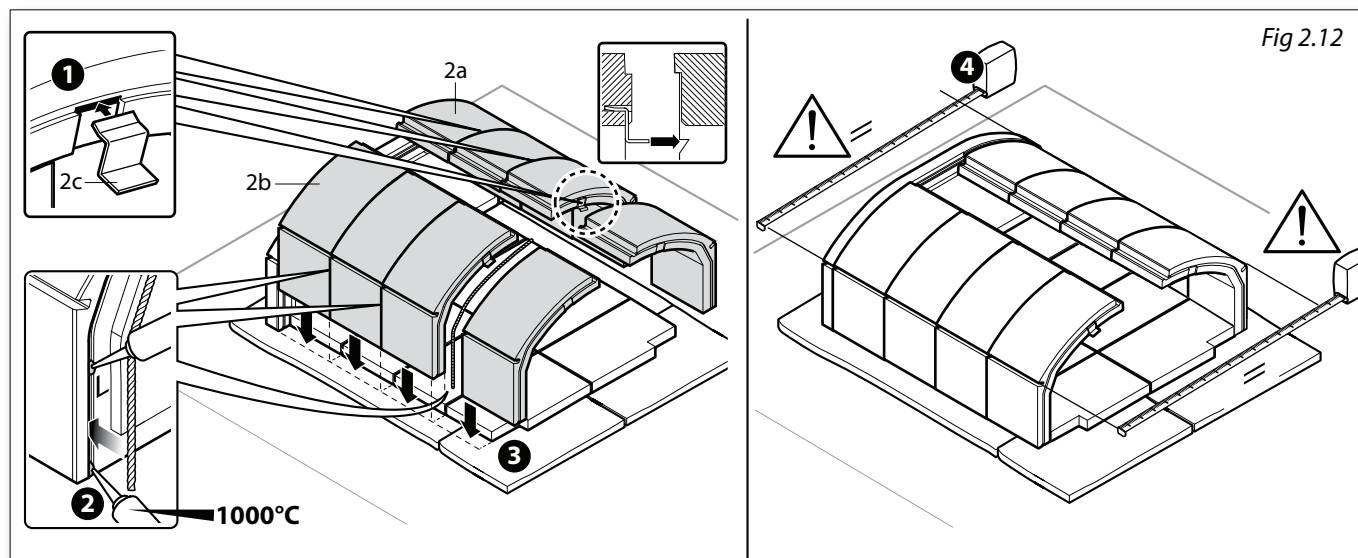



Fig 2.11

B) *Infilare le squadrette (2c) all'interno delle apposite feritoie dei moduli (fig. 2.12 part.1); inserire ad incastro tutti i moduli (2a-2b) (fig. 2.12 part.3) interponendo tra di essi la cordina in fibra ceramica tenuta in posizione con dei punti di silicone resistente alle alte temperature - oltre 1000°- (fig. 2.12 part.2). Attenzione! Verificare che la larghezza dei moduli nella parte posteriore sia identica a quella rilevata nella parte frontale (fig. 2.12 part.4).*

(fig. 2.12 part.4).

B) *Insert the plates (2c) inside the proper slits of the modules (pict. 2.12 part.1); fit all the modules (2a-2b) (pict. 2.12 part.3) presenting among them the ceramic fiber rope fixed ith some silicone joints resistant to high temperatures - over 1000° - (pict. 2.12 part.2). Attention! Verify that the width of the modules in the back is the same as that in the front (pict. 2.12-part.4).*

Fig 2.12

C) Unire gli elementi (15a-15b) senza serrare del tutto le viti (fig. 2.13 part.1), posizionarli come nel dettaglio (fig. 2.13 part.2) e, se necessario, effettuare una regolazione verticale tramite le asole (fig. 2.13 part.3) poi serrare del tutto le viti. Sistemare i due elementi frontali (7a-7b) interponendo tra essi e gli elementi laterali la cordina in fibra ceramica tenuta in posizione con dei punti di silicone resistente alle alte temperature - oltre 1000°- (fig. 2.13 part.4). Siliconare tra i coperchi (8 -9) (fig. 2.13 part.5) e posizionarli come indicato in figura (fig. 2.13 part.6).

C) Connect the elements (15a-15b) and do not tighten the screws (pict. 2.13 part.1), put them as in the detail (pict. 2.13 part.2) and, if necessary, make a vertical adjustment with the slots (pict. 2.13 part.3) then tighten the screws. Place the two front elements (7a - 7b) presenting between them and the sides element the ceramic fiber rope fixed with some silicone joints resistant to high temperatures - over 1000° - (pict. 2.13-part.4). Put some silicone between the caps (8-9) (pict. 2.13 part.5) and place them as shown in picture (pict. 2.13 part.6).

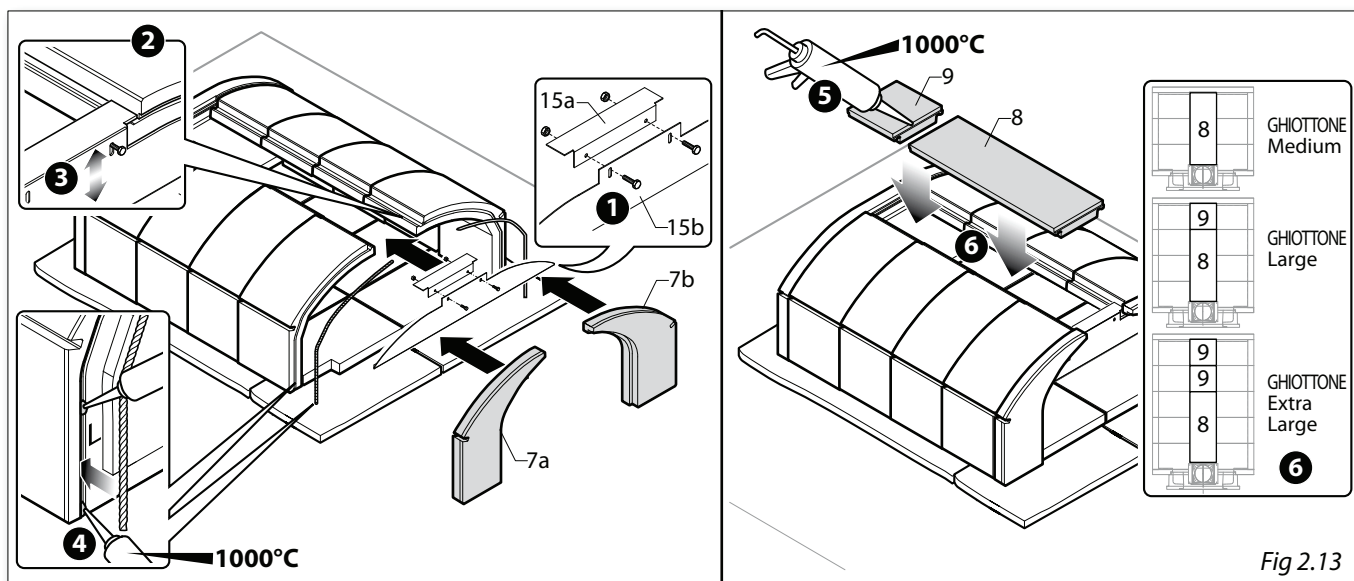



Fig 2.13

D) Terminato l'assemblaggio unire tutti gli elementi con i tiranti (10-10a-10b-10c) stringendo moderatamente (fig. 2.14 part.1) e tagliare la parte eccedente di barra filettata con un seghetto per ferro. Siliconare con silicone resistente alle alte temperature - oltre 1000°- le giunture ESTERNE degli elementi (fig. 2.14 part.2). Posizionare la basetta frontale (6c) a secco (fig. 2.14 part.3).

D) After the assemblage connect all the elements with the tie-rods (10-10a-10b-10c) tightening moderately (pict. 2.14 part.1) and cut the exceeding part of the threaded bar with a hacksaw to cut iron. Put some silicone resistant to high temperatures - over 1000° - in the OUTSIDE joints of the elements (pict. 2.14 part.2). Place the dry front basis (6c) (pict. 2.14-part.3)

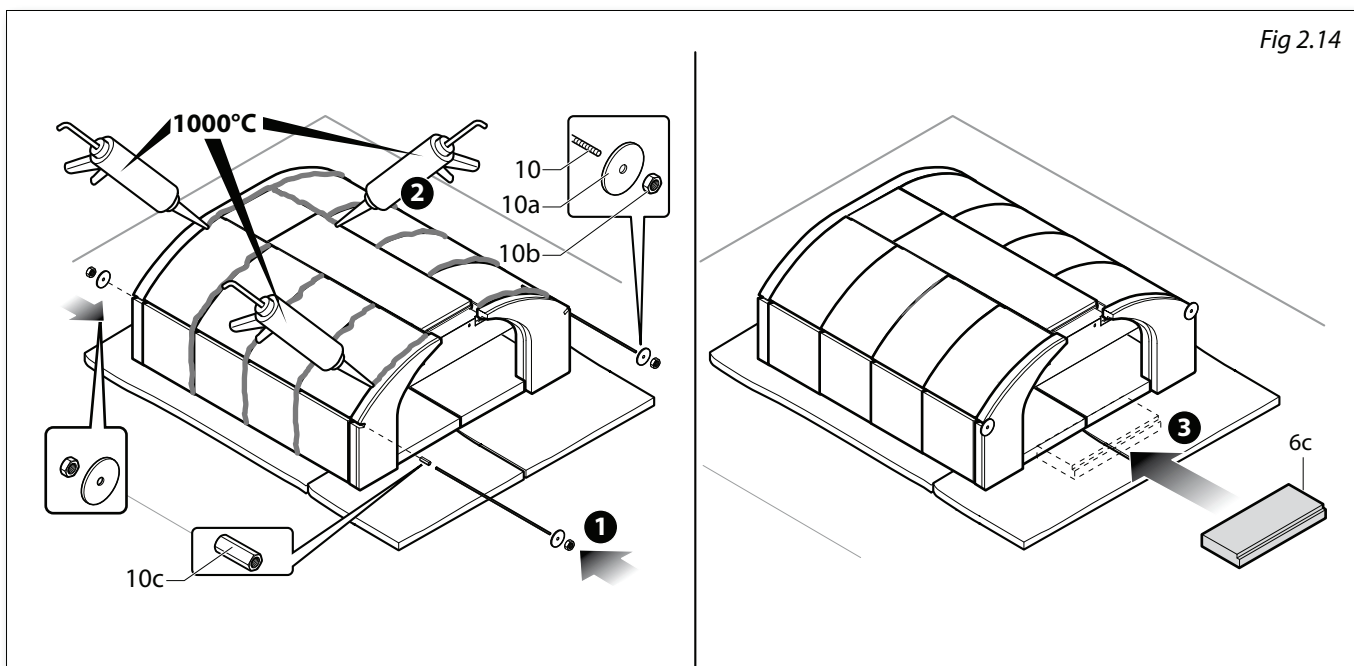
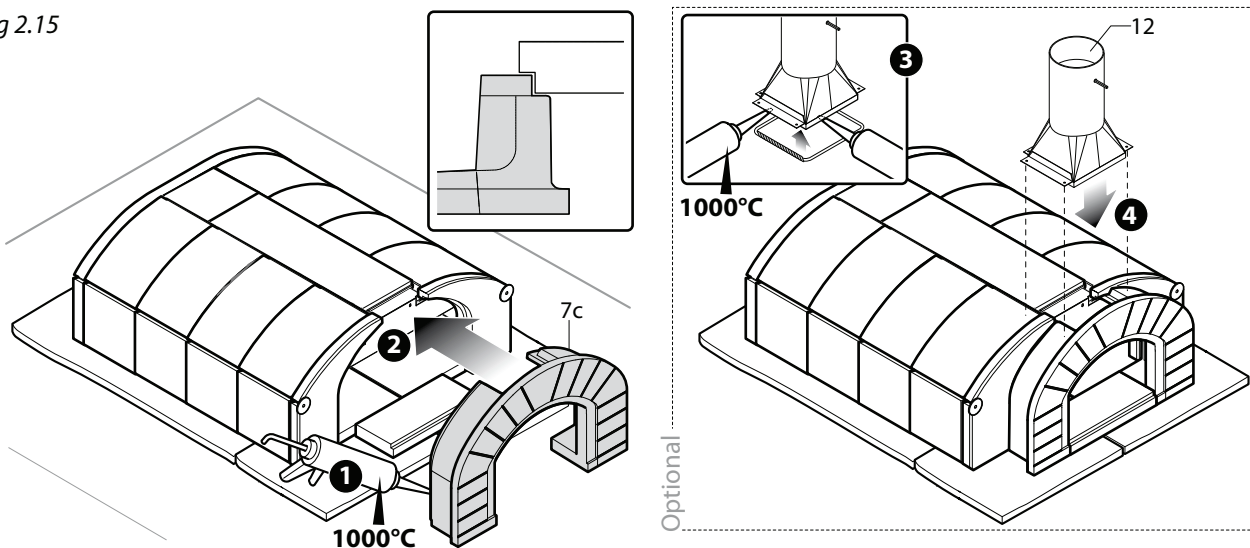
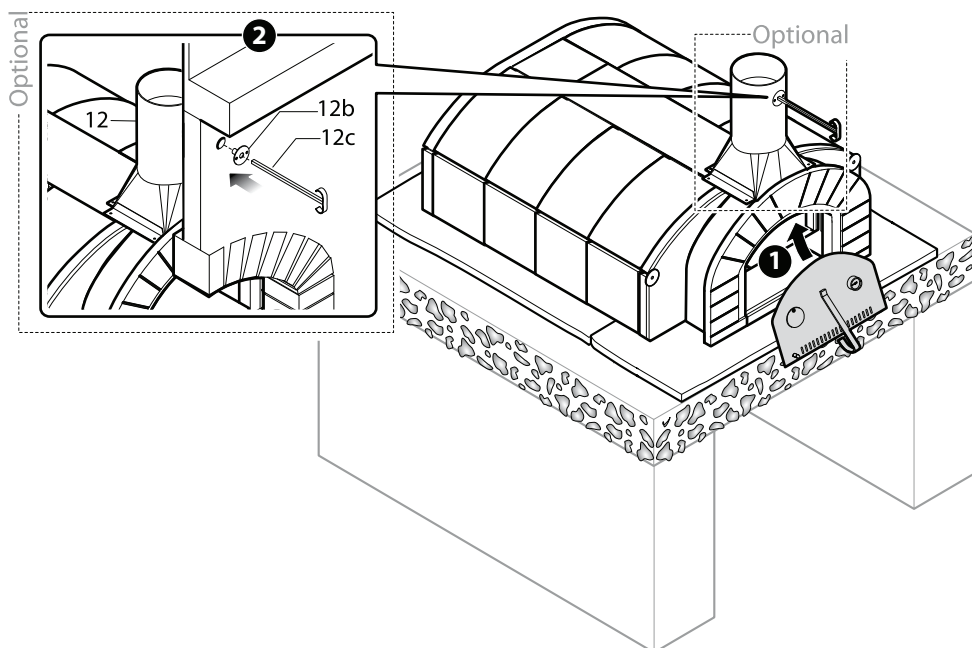



Fig 2.14

E) Posizionare l'arco frontale (7c) dopo averlo siliconato nella parte posteriore con silicone resistente alle alte temperature (fig. 2.15 part. 1-2).
OPTIONAL: sistemare una cordina in fibra ceramica sotto il raccordo fumi (12) tenendola in posizione con del silicone resistente alle alte temperature - oltre 1000°- (fig. 2.15 part. 3); posizionare il raccordo fumi (12) semplicemente appoggiandolo (fig. 2.15 part. 4).

E) Place the front arch (7c) after having put the silicone in the back with some silicone resistant to high temperatures (pict. 2.15 part. 1-2).
OPTIONAL: Put a ceramic fiber rope under the smoke connection (12) fixing it with some silicone resistant to high temperatures - over 1000° - (pict. 2.15 part. 3); place the smoke connection (12) just putting it on the base (pict. 2.15 part. 4).

F) Completare l'installazione posizionando la portina (11) (fig. 2.16 part. 1).
OPTIONAL: inserire la maniglia del registro fumi (12b-12c) dopo aver creato il rivestimento (fig. 2.16 part. 2).

F) Complete the installation placing the little door (11) (pict. 2.16 part. 1).
OPTIONAL: insert the handle of smoke register (12b-12c) after having made the covering (pict. 2.16 part. 2)

IT

EASY

A) *Inserire all'interno della fessura predisposta sullo schienale (1) la cordina in fibra ceramica tenendola in posizione con dei punti di silicone resistente alle alte temperature - oltre 1000°- (fig. 2.17 part.1). Appoggiare lo schienale (1) sopra il piano coibentato (fig. 2.17 part.2). Inserite i tiranti (10) e bloccarli nella sola parte posteriore con le viti e le rondelle (10a-10b) (fig. 2.17 part. 3-4). Stendere il materassino di fibra ceramica (13) in dotazione sul piano di appoggio come indicato (fig. 2.17 part. 5).*
Posizionare le basette (5-6a-6b) contro lo schienale senza fissarle in alcun modo (fig. 2.17 part.6).

UK

EASY

A) *Insert the ceramic fiber rope in the preset slit on the back (1) placing it with some silicone joints resistant to high temperatures - over 1000° - (pict. 2.17 part.1). Put the back (1) on the insulated plane (pict. 2.17 part.2). Insert the tie-rods (10) and fix them only in the back with the screws and the washers (10a-10b) (pict. 2.17 part. 3-4). Lay the supplied fiber ceramic air bed (13) on the support base as shown (pict. 2.17 part. 5).*
Put the basis (5-6a-6b) against the back but do not fix them (pict. 2.17-part.6)..

Fig 2.17

B) *Inserire ad incastro tutti i moduli (2a-2b) (fig. 2.18 part.2) interponendo tra di essi la cordina in fibra ceramica tenuta in posizione con dei punti di silicone resistente alle alte temperature - oltre 1000°- (fig. 2.18 part.1). Attenzione! Verificare che la larghezza dei moduli nella parte posteriore sia identica a quella rilevata nella parte frontale (fig. 2.18 part.3).*

B) *Fit all the modules (2a-2b) (pict. 2.18 part.2) presenting among them the ceramic fiber rope fixed with some silicone joints resistant to high temperatures - over 1000° - (pict. 2.18 part.1). Attention! Verify that the width of the modules in the back is the same as that in the front (pict. 2.18-part.3).*

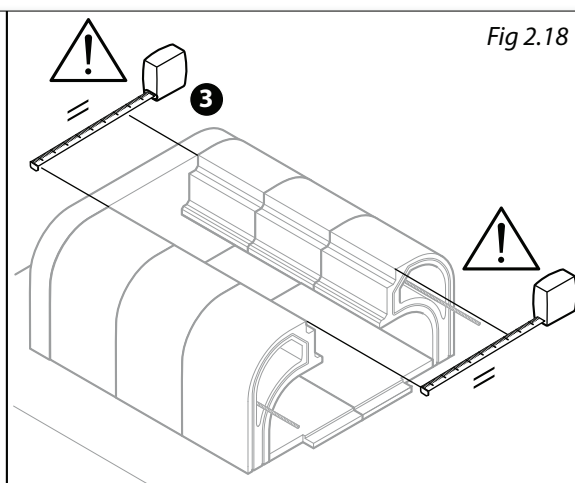
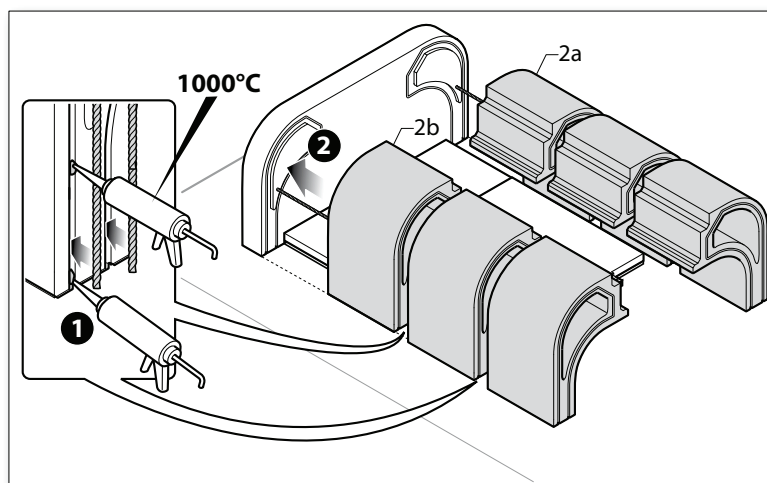
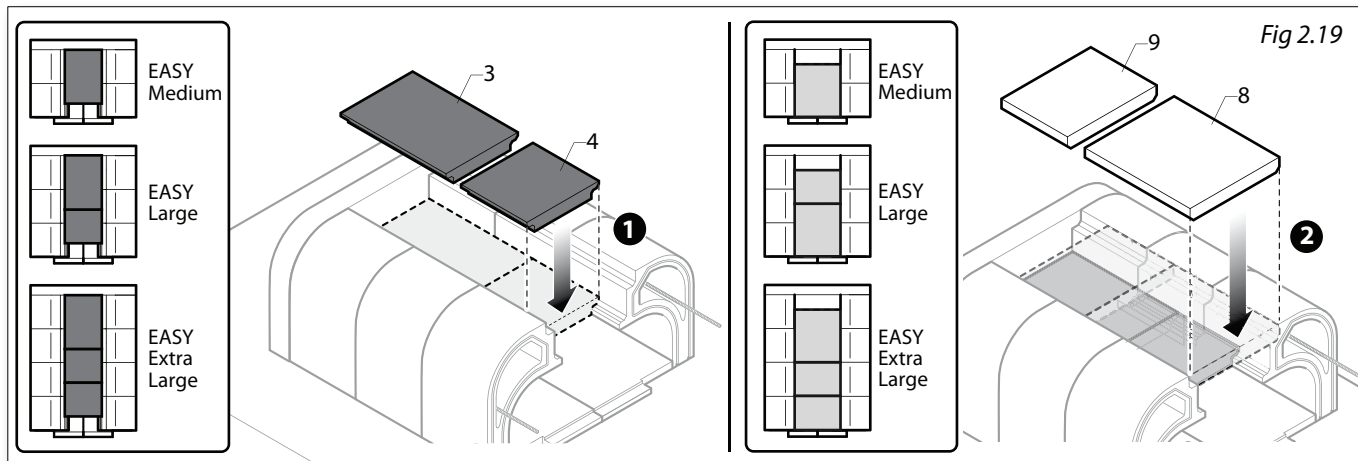
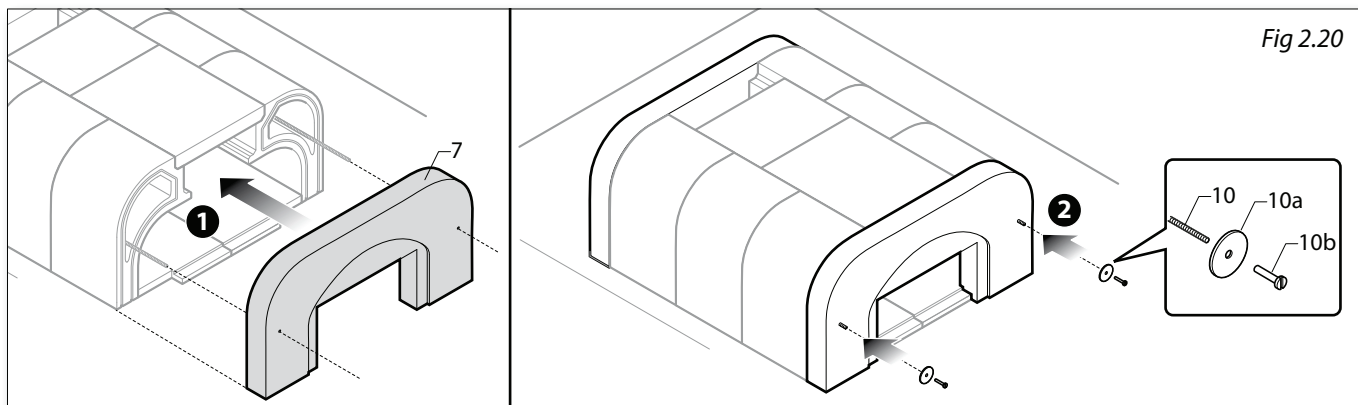



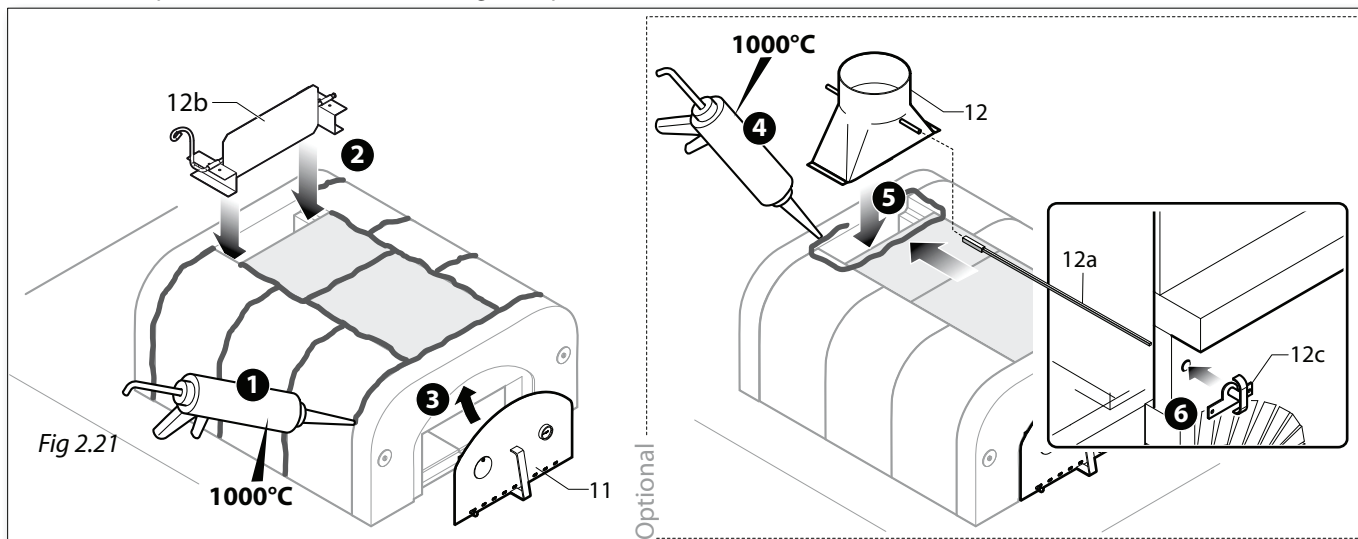
Fig 2.18

C) *Montare per ultimi gli elementi superiori interni (3-4) ed esterni (8-9) (fig. 2.19).D)*

C) *As last parts install the inner (3-4) and outside (8-9) superior elements (pict. 2.19).*

D) Inserire il frontale (7) (fig. 2.20 part. 1); alla fine bloccate gli elementi con le viti e le rondelle (10a-10b) stringendo moderatamente (fig. 2.20 part. 2).

D) Insert the front part (7) (pict. 2.20 part. 1); at the end fix the elements with the screws and the washers (10a-10b) tightening moderately (pict. 2.20 part. 2).

E) Sigillare tutte le giunzioni a vista (per installazione all'interno) con del silicone resistente alle alte temperature - oltre 1000°- dato in dotazione (fig. 2.21 part.1) e inserire il raccordo fumi (12b) all'interno dello spazio predisposto (fig. 2.21 part.2). Completare l'installazione posizionando la portina (11) (fig. 2.21 part. 3).
Nel caso di installazioni all'esterno prima di verniciare il forno con il rullato al quarzo, stendere nelle giunzioni con un pennello la protezione elastica (covergum).
OPTIONAL: stendere del silicone resistente alle alte temperature in prossimità del foro di uscita fumi, successivamente appoggiarvi sopra il raccordo fumi (12) (fig. 2.21 part.4-5). Inserire l'asta (12a) al raccordo fumi (12) e la maniglia del registro fumi (12c) dopo aver creato il rivestimento (fig. 2.21 part. 6).

E) Seal all the joints (to install it outside) with some supplied silicone resistant to high temperatures - over 1000° - (pict. 2.21 part.1) and insert the smoke connection (12b) inside the preset space (pict. 2.21 part.2). Complete the installation placing the little door (11) (pict. 2.21 part. 3).
If installed outside, before painting the oven with the quartz roller, spread the covergum in the joints with a brush.
OPTIONAL: spread some silicone resistant to high temperatures near the hole of the smoke exhaust, then put on it the smoke connection (12) (pict. 2.21 part. 4-5) Insert the bar (12a) in the smoke connection (12) and the handle of smoke register (12c) after having made the covering (pict. 2.21 part. 6).

IT

SMILE

SMILE 56-56 prof. 64 SMILE 80-100-120

Montare il forno seguendo l'ordine numerico indicato nelle figure: gli elementi della cupola vanno accostati e sigillati utilizzando del silicone resistente alle alte temperature - oltre 1000°C (non fornito).

NB - Non fissare: per lo SMILE 56 la basetta (2), per lo SMILE 80 la base (1), per lo SMILE 100 le basette (1-2-3), per lo SMILE 120 le basette (1-2a-2b-3a-3b).

Sui modelli 56 e 56 prof. 64, applicare il raccordo fumi (7-8) sopra la bocca del forno.

OPTIONAL: Per i forni SMILE 80-100-120 richiedere i raccordi metallici opzionali.

SMILE

SMILE 56-56 prof. 64 SMILE 80-100-120

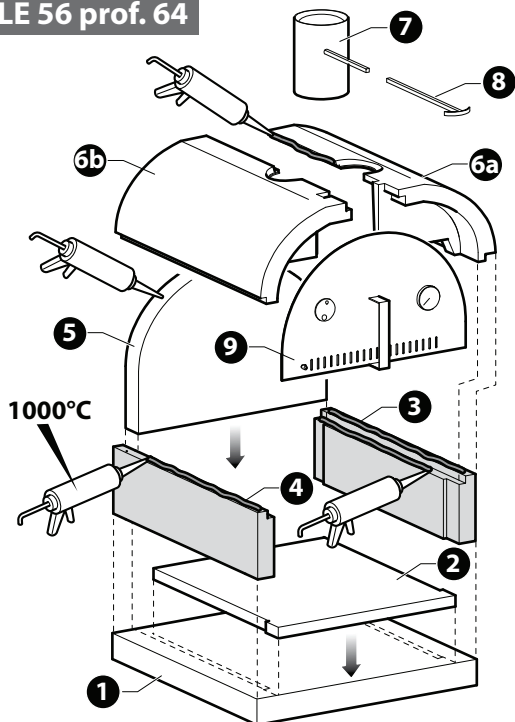
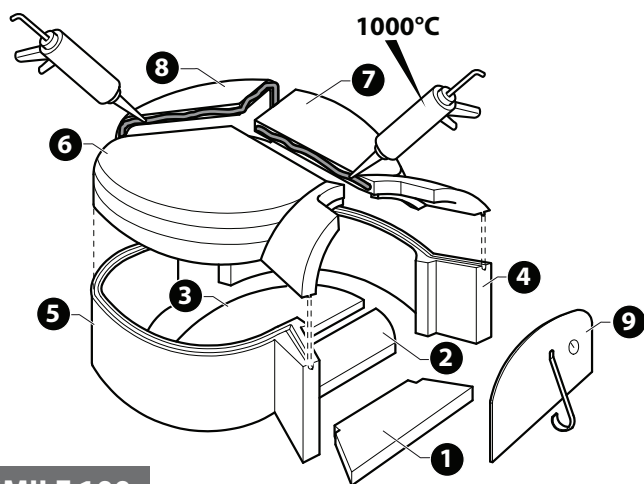
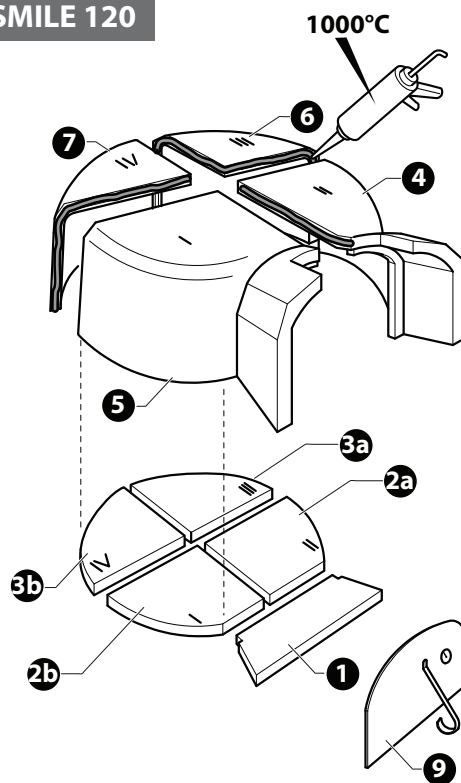
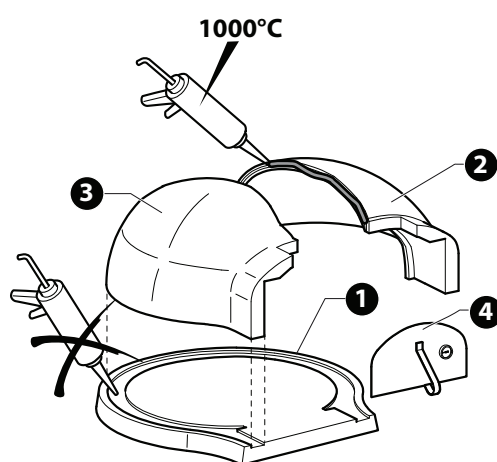
Assemble the oven following the numbers order shown in the pictures: put the elements of the dome together and seal them with some silicone joints resistant to high temperatures - over 1000°C (not supplied).

N.B. - Do not fix: the basis (2) for SMILE 56, the basis for SMILE 80 (1), the basis for SMILE 100 (1-2-3), the basis for SMILE 120 (1-2a-2b-3a-3b).

On the models 56 and 56 prof. 64, apply the smoke connection (7-8) on the oven's opening.

OPTIONAL: For SMILE 80-100-120 ovens ask for optional metallic connections.

Fig 2.22

SMILE 56
SMILE 56 prof. 64

SMILE 120

SMILE 100

SMILE 80

SMILE 60-90

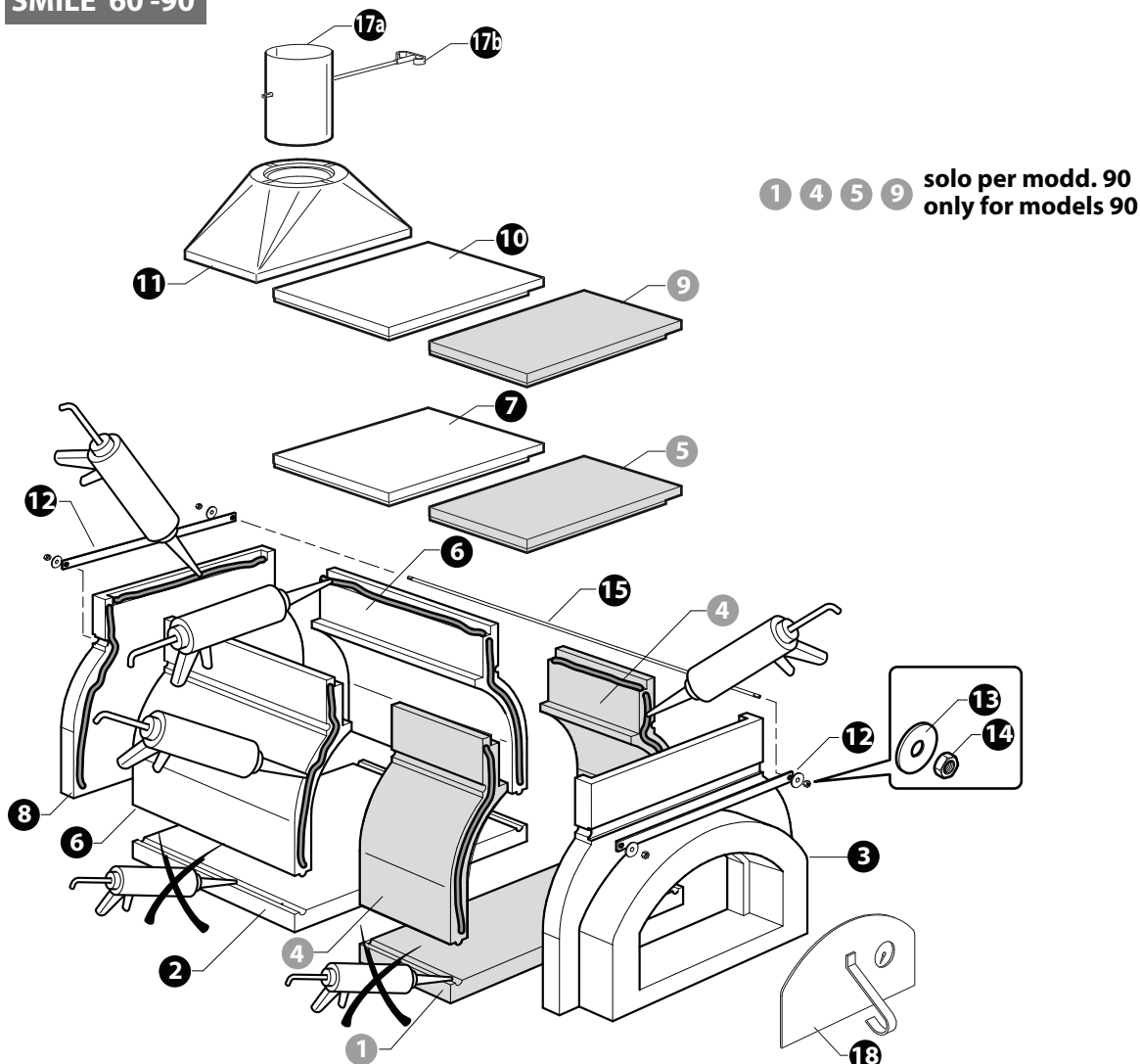
Siliconare i bordi degli elementi laterali (6 e 4); attenzione! non siliconare la scanalatura dei fondi (1 e 2).
Assemblare le teste (3 e 8) e i piani giro fumi (5 e 7).
Fissare il tutto con i tiranti laterali (dal 12 al 15), si raccomanda di stringere moderatamente i tiranti.
Siliconare la sede dove appoggiano i piani (9 e 10) e la cappa (11).
ATTENZIONE! Nella versione forno da 60 i pezzi 1,4,5,9 sono assenti.

SMILE 60-90

Put some silicone on the edges of the side elements (6 and4); attention! do not put the silicone on the groove of the bottoms (1 and 2).
Assemble the heads (3 and 8) and the smoke turn planes (5 and 7).
Fix all the parts with side tie-rods (from 12 to 15), we suggest to tighten the tie-rods moderately.
Put some silicone on the base of the planes (9 and 10) and the hood (11).
ATTENTION! In the 60 oven version there are not the pieces 1,4, 5, 9.

Fig 2.23

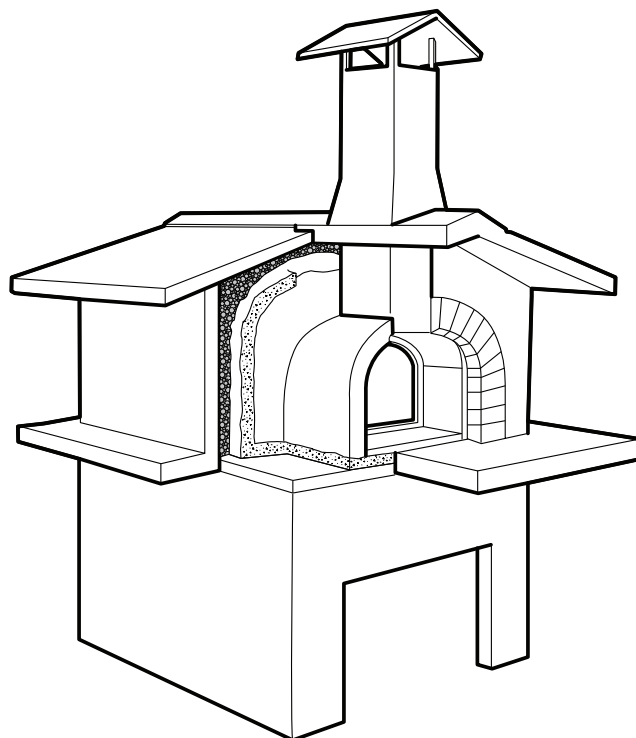
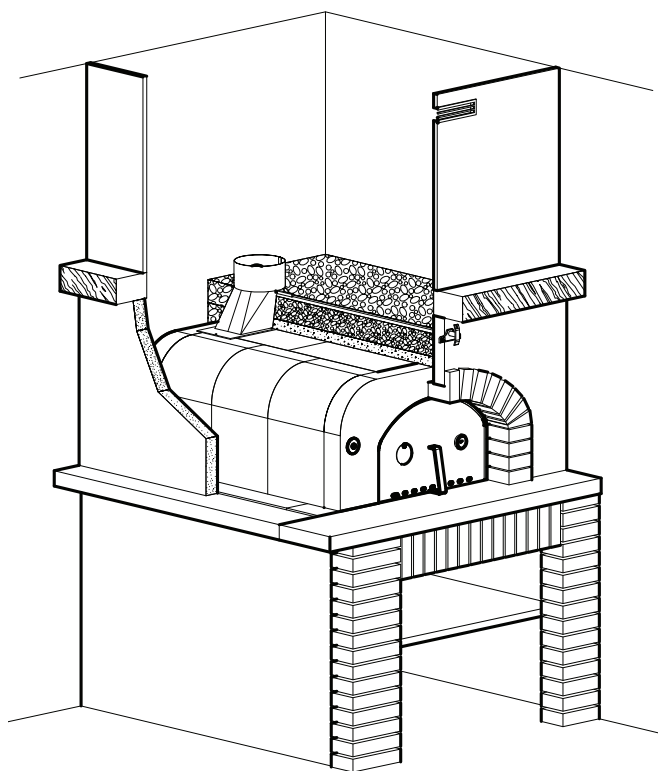
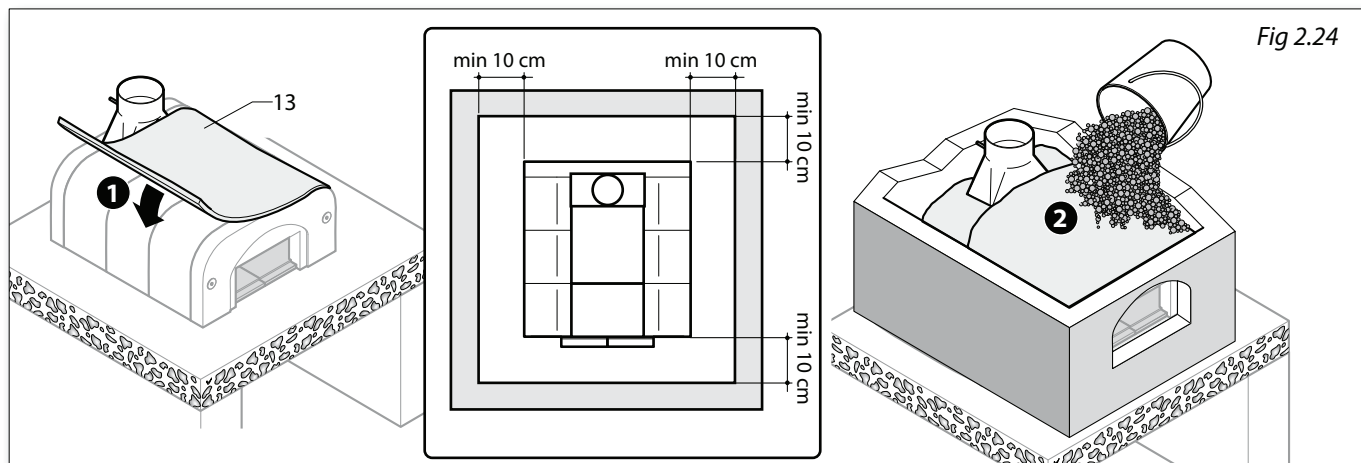
SMILE 60 -90

1 4 5 9 **solo per modd. 90**
only for models 90

COIBENTAZIONE ESTERNA (Ghiottone/easy/SMILE)

6) Coibentare esternamente il forno utilizzando un materassino isolante, lana di roccia, fibra ceramica (13) con spessore minimo di 2/3 cm; prevedere un rivestimento esterno di almeno 10 cm da tutti i lati del forno da riempire con materiale isolante (es. vermiculite/argilla espansa) (fig. 2.24).

OUTSIDE INSULATION (Ghiottone/easy/SMILE)

6) Insulate the oven in its external part using an insulating air bed, rock wool, at least 2/3 cm thick fiber ceramic (13); provide an external covering of at least 10 cm on all the sides of the oven to be filled ith insulating material (as vermiculite and expanded clay) (pict. 2.24).

Fig 2.24

Esempio indicativo di installazione
Indicative example of installation

4 USO DELL'APPARECCHIATURA

4.1 PRESCRIZIONI DI SICUREZZA

- **Utilizzare questa apparecchiatura con la massima attenzione, seguendo scrupolosamente le indicazioni contenute nel presente libretto.**
- **Non lasciare l'apparecchiatura accesa o appena spenta senza sorveglianza.**
- **Questa apparecchiatura è stata concepita unicamente per la cottura a legna di prodotti alimentari (es. pizze, focacce, ecc...). Secondo le modalità indicate in questo manuale.**
  Non è consentito il riscaldamento o la cottura di alimenti liquidi o contenenti alcolici.
  Il Costruttore non si ritiene responsabile per l'utilizzo improprio dell'apparecchiatura che risulta potenzialmente pericoloso per persone, animali e cose e fa decadere la garanzia.
- **Non utilizzare per l'accensione o per ravvivare la fiamma liquidi chimici, alcool, olio per lanterne, gasolio, kerosene o similari. Tenere lontano dall'apparecchiatura accesa questi liquidi infiammabili.**
- **Durante il riscaldamento della camera del forno lo sportello deve essere tenuto chiuso.**
- **Durante l'uso e anche dopo diversi minuti dallo spegnimento del fuoco (calore residuo) alcune parti - interne ed esterne - dell'apparecchiatura sono molto calde. Evitare di entrare in contatto con queste superfici e munirsi di protezioni personali per evitare pericoli di scottature. In particolare prestare grandissima attenzione durante la pulizia del piano forno dalla cenere e nell'introduzione dei cibi da cuocere.**
- **Non lasciare avvicinare all'apparecchiatura accesa bambini, animali e non posizionare nelle sue vicinanze oggetti infiammabili o sensibili al calore: il contatto e la vicinanza con il fuoco possono causare incendi e danni gravissimi a cose, persone o animali.**
- Dopo ogni uso effettuare una manutenzione accurata dell'apparecchiatura secondo quanto descritto nel capitolo dedicato. Prestare particolare attenzione allo stoccaggio della cenere e delle braci che vanno rimosse solo dopo essere completamente spente e conservate in contenitori ignifughi con coperchio ermetico lontano da materiali combustibili.
- Questa apparecchiatura è stata progettata e costruita per essere alimentata unicamente con legna.
- L'utilizzo di qualsiasi altro combustibile fa decadere la Garanzia.
- Non usare l'apparecchiatura come supporto di ancoraggio.
- Non riparare o sostituire parti dell'apparecchiatura da se ma mettersi in contatto con il Costruttore.

4 USE OF THE APPLIANCE

4.1 SAFETY REGULATIONS

- **Use this appliance very carefully, following the instructions given in this manual.**
- **Do not leave the appliance on or just turned off with no supervision.**
- **This appliance was designed only to cook wood-burning food (as pizzas, focaccia, etc…). according to the instructions given in this manual.**
  Do not warm up or cook liquids or alcoholic foods.
  The Manufacturer accepts no liability for a wrong use of the appliance that may be dangerous for people, animals and objects and make the warranty decay.
- **To put on or relight the flame do not use chemical liquids, alcohol, oil for lamp, diesel oil, kerosene or similar ones. Keep those inflammable liquids far away from the appliance.**
- **during the warming of the ovenspace the door must stay closed.**
- **while using it and also some minutes after putting out the fire (remaining warmth) some parts - inner and outside - of the appliance are very hot. avoid to touch those parts and use individual protections to avoid burn danger. Take care especially while cleaning the oven from the ash and putting food inside to cook it.**
- **do not let children, animals near the appliance turned on and do not place any inflammable or sensitive to heat objects near it: the contact and closeness to fire may cause fires and serious damages to things, people or animals.**
- After each use make a careful maintenance of the appliance according to the instructions given in the referring chapter. Take care especially to the storage of the ash and the embers that must be removed only after they have been totally put out and save them in some fireproof containers with an hermetic cap far from combustible material.
- this appliance was designed and built to be used only with wood.
- If you use any other kind of fuel the warranty will decay.
- Do not use the appliance as a support for anchorage.
- Do not repair or substitute parts of the appliance by yourself but contact the Manufacturer.

4.2 TIPO DI COMBUSTIBILE

IL FORNO È STATO TESTATO PER FUNZIONARE SOLAMENTE A LEGNA, NON UTILIZZARE NESSUN ALTRO TIPO DI COMBUSTIBILE.

Caratteristiche della legna da utilizzare:
Accertatevi che il legname che state utilizzando:
- abbia provenienza nota e vergine;
- sia preferibilmente ottenuto da legni duri (ad esempio faggio.
- non contenga alcun residuo chimico (es. vernici, collanti, diserbanti, ecc...) e non sia infestato da marciumi o parassiti.
- sia stagionato e asciutto con una percentuale di umidità inferiore al 20% (il legname deve essere conservato in un luogo asciutto e riparato dagli agenti atmosferici per almeno 6-12 mesi). Un legname asciutto garantisce tempi di riscaldamento del forno più rapidi e produce meno residui di combustione.

Per la combustione utilizzare unicamente legname con le caratteristiche sopradescritte, in caso contrario potrebbero crearsi incendi con gravissimi danni all'apparecchiatura e a persone e cose non coperti da garanzia e per i quali il Costruttore non si ritiene responsabile.

In particolare **non utilizzare per la combustione:**
- pallets, carbonella, coke o similari;
- legname trattato chimicamente, impregnato di sostanze infiammabili (es. gasolio, ecc..) o di acqua marina;
- compensati, bilaminati e simili;
- residui di falegnameria, cantieri, traversine ferroviarie;
- legname di conifere o comunque resinoso (conferisce un sapore sgradevole ai cibi, la resina è molto infiammabile e le elevate quantità di sostanze resinose intasano velocemente la canna fumaria);
- legname ottenuto da oleandri, mogano o teak.

4.3 PREPARAZIONE ALLA COTTURA

Dopo aver installato il forno, è bene attendere almeno 4 giorni per eseguire la prima accensione, per dar modo alla struttura di asciugarsi a sufficienza.
Le prime accensioni dovranno essere graduali ed effettuate a fuoco moderato (non più di 100°C - (scala nera); **esse dovranno servire unicamente ad asciugare l'umidità** accumulata dai refrattari (fino a 20 litri di acqua in eccesso per un forno medio): riscaldando il forno troppo rapidamente, la forte evaporazione dell'acqua e il forte sbalzo termico rischiano di provocare ai refrattari fratture irreparabili.
Procedere nello stesso modo anche dopo lunghi periodi di inattività, soprattutto se il forno è stato esposto a pioggia o umidità.
Il manifestarsi di piccole fessurazioni, particolarmente in seguito ad un uso intenso del forno, fa parte del normale comportamento dei cementi refrattari e non ha la minima conseguenza sulla perfetta funzionalità del prodotto.

4.2 FUEL

THE OVEN HAS BEEN TESTED TO WORK ONLY BY WOOD, DO NOT USE ANY OTHER KIND OF FUEL.

Wood to be used:
Be sure that the wood you are using:
- comes from a certain and virgin origin;
- comes from hard woods (such as beech.
- doesn't contain any chemical waste (as paints, adhesives, herbicides, etc...) and is not infested by rot or parasites.
- is seasoned and dry with a lower percentage of humidity than 20% (the wood must be stored in a dry place and far from atmospheric agents for at least 6-12 months). Dry wood can guarantee faster warming times of the oven and produces less combustion waste.

For the combustion use only wood with the features above described, or fires with serious damages to the appliance and to people and objects not covered by warranty and not under Manufacturer's liability may occur.

Especially **do not use for the combustion:**
- pallets, charcoal, coke or similar;
- Chemically treated wood, soaked in inflammable substances (as diesel oil, etc...) or in sea water;
- plywood, bilaminates and similar;
- joinery or yard wastage, railroad ties;
- conifer or resinous wood (it gives a bad taste to your food, the resin is very inflammable and the high quantities of resinous substances may clog very quickly the chimney flue);
- wood coming from rose-bay, mahogany or teak;

4.3 SETTING TO COOKING

After the installation of the oven, it is good to wait at least 4 days to make the first lighting, to let the structure dry well.
The first lighting should be gradual and done at low flame (not over 100°C) - (black escale); they have to be used only to dry the humidity stored by the firebricks (up to 20 litres of water over for a medium size oven): **warming the oven too fast, the strong evaporation** of the water and the strong sudden change of temperature may cause irreparable breaks to the firebricks.
Do the same also after long periods of inactivity, especially if the oven has been exposed to rain or humidity.
It is normal if little crackings appear, especially after an intense use of the oven and it has no consequences on the perfect operation of the product.

! Eventuali odori sgradevoli sono causati dall'evaporazione o dall'essiccamento di alcuni materiali utilizzai Tale fenomeno tenderà a protrarsi per qualche uso fino a svanire.

Per le accensioni procedete come indicato di seguito:

1) Scegliete dove fare fuoco all'interno del forno: la posizione corretta è lontano dall'apertura del forno in posizione centrale: sistemate della carta appallottolata, in alternativa a questa è possibile utilizzare degli accendifuoco normalmente reperibili in commercio: utilizzare solamente quelli scuri di tipo "ecologico" (a base di legno e paraffina) evitando le zollette accendi-fuoco bianche derivate dal petrolio o di origine chimica: possono arrecare gravi danni alle pareti del focolare.
   Coprire la carta o l'accendifuoco con una piccola quantità di ramoscelli o qualche pezzo di legno sottile e ben stagionato in modo che sviluppi il più possibile la fiamma.

2) Muniti di adeguate protezioni personali, accendere la carta, chiudere la porta e aprire il registro fumi in modo da garantire una buona ventilazione interna.

Non utilizzare per l'accensione o per ravvivare la fiamma liquidi chimici, alcool, olio per lanterne, gasolio, kerosene o similari.

3) Mano a mano che le fiamme prendono intensità aggiungere 1-2 pezzi di legna alla volta aprendo con cautela la porta e richiudendola subito dopo il carico.

4) Appena le fiamme si saranno smorzate e avranno formato un buon letto di braci, caricare il focolare con un normale quantitativo di legna (2-3 pezzi medi) senza sovraccaricarlo.

5) Dopo circa un'ora (il tempo è indicativo e dipende dal tipo di legna usato e dal modello di forno che si stà utilizzando) il forno raggiunge la temperatura di esercizio e quindi si può iniziare la cottura dei cibi.
   Per essere certi che il forno è pronto per l'uso:
   1) il termometro posto sulla porta deve segnare la temperatura di circa 300° C (scala nera - gradi Celsius).
   2) i refrattari all'interno dell'apparecchiatura devono assumere un colore biancastro.

6) A questo punto non aggiungere più legna, attendere che le fiamme si smorzino e che rimangano soltanto delle braci ardenti.

NON RIMUOVETE LA LEGNA INCOMBUSTA E ANCORA FIAMMEGGIANTE DAL FOCOLARE: POTREBBE ESSERE PERICOLOSISSIMO PER VOI STESSI, PER ALTRE PERSONE E CAUSARE INCENDI!

UK

! Any bad smells may be caused by the evaporation or drying of some material you used. That may occur again when you use it until it will disappear.
To light the oven proceed as follows:

1) Choose where light the fire inside the oven: the right position is far from the entrance of the oven in the centre: roll some paper into a ball and place it inside, or you can use some firelighter that you can find easily on the market: please use only the "ecologic" dark ones (made of wood and paraffin) avoiding the white firelighter cubes made of kerosene or of chemical origin: they may cause serious damages to the sides of the fireplace.
   Cover the paper or fire lighter with a small quantity of twigs or some fine and well seasoned pieces of wood so that it can light the flame as more as possible.

2) With proper individual protections, burn the paper, close the door and open the smoke register so that there is a good inner ventilation.

To put on or relight the flame do not use chemical liquids, alcohol, oil for lamp, diesel oil, kerosene or similar ones.

3) As the flames become more intense add 1-2 pieces of wood each time you open the door carefully and closing it immediately after the loading

4) As the flames become lower and form a fine bed of embers, load the fire with a normal quantity of wood (2-3 medium size pieces) without overloading it.

5) After and hour more or less (time is approximate and it depends on the kind of wood used and the model of the oven you are using) the oven reaches the right temperature and so you can begin to cook your food.
   To be sure that the oven is ready to be used:
   1) the thermometer on the door has to show the temperature of about 300° C (black escale - Celsius degrees).
   2) the firebricks inside the appliance must become white.

6) After that do not add more wood, wait until the flames become lower and only some burning embers are left.

DO NOT REMOVE UN-BURNT WOOD AND STILL BLAMING FROM THE FIREPLACE: IT MAY BE VERY DANGEROUS FOR YOU, FOR OTHER PEOPLE AND FIRES MAY OCCUR!

IT

4.4 COTTURA

INDOSSATE ADEGUATE PROTEZIONI PERSONALI E UTILIZZATELE SEMPRE MENTRE STATE OPERANDO CON IL FORNO ACCESO O APPENA SPENTO. NON LASCIATE AVVICINARE BAMBINI O ANIMALI AL FORNO ACCESO.

PER LA COTTURA UTILIZZATE SOLO ATTREZZATURA SPECIFICA PER FORNI A LEGNA (PALETTE, SCOPE CON SETOLE IN RAME, CONTENITORI ALIMENTARI RESISTENTI ALLE ALTE TEMPERATURE, ECC.. 5 MANUTENZIONE

4.4 COOKING

WEAR PROPER INDIVIDUAL PROTECTIONS AND USE THEM alwaysS WHILE YOU ARE WORKING WITH THE OVEN ON OR JUST PUT OUT. DO NOT LET CHILDREN OR ANIMALS NEAR THE OVEN WHILE IT IS ON.

TO COOK USE ONLY SPECIFIC TOOLS FOR WOOD OVENS (SMALL COAL-SHOVEL, BROOMS WITH COPPER BRISTLES, FOOD CONTAINERS RESISTANT TO HIGH TEMPERATURES, ETC…)

Fig 3.1

PER APRIRE O CHIUDERE LA PORTA DEL FORNO UTILIZZARE UN GUANTO DA FORNO OPPURE UTILIZZARE LA MANIGLIA FREDDA (11A) OPTIONAL: AL TERMINE DELL'APERTURA/CHIUSURA RIMUOVERLA DALLA MANIGLIA E TENERLA A PORTATA DI MANO PER I SUCCESSIVI UTILIZZI.

TO OPEN OR CLOSE THE DOOR OF THE OVEN USE AN OVEN GLOVE OR THE OPTIONAL COLD HANDLE (11A): AFTER OPENING/CLOSING REMOVE IT FROM THE HANDLE AND LEAVE IT NEAR THE OVEN FOR FURTHER US

NON LASCIARE MAI L'APPARECCHIATURA INCUSTODITA DURANTE LA COTTURA.

ALCUNE PARTI DEL FORNO (ESTERNE ED INTERNE) DURANTE LA COTTURA E ANCHE PARECCHIO TEMPO DOPO LO SPEGNIMENTO RAGGIUNGONO TEMPERATURE MOLTO ELEVATE.

NON INTRODURRE ALL'INTERNO DELLA CAVITÀ DEL FORNO LIQUIDI ALCOOLICI PER CUCINARE (ES. PER COTTURE ALLA FLAMBÈ).

- Verificare che il forno sia pronto per la cottura (consultare il cap. 3.3 " Preparazione del forno alla cottura").
- Aprire la porta del forno con la massima cautela, utilizzando la maniglia fredda (11a) optional o muniti di adeguate protezioni personali, con un attrezzo adatto per forni (es. una paletta o una scopa con setole in rame e manico lungo) pulite il piano cottura spostando in un angolo verso il fondo del forno i residui delle braci ardenti e la cenere.
- Le modalità di cottura sono diverse a seconda della pie-

NEVER LEAVE THE APPLIANCE WITH NO SUPERVISION DURING THE COOKING.

SOME PARTS OF THE OVEN (OUTSIDE AND INSIDE) DURING THE COOKING AND ALSO FOR A LONG PERIOD AFTER PUTTING OUT REACH VERY HIGH TEMPERATURES.

DO NOT PUT INSIDE THE SPACEOF THE OVEN ALCOHOLIC LIQUIDS TO COOK (AS TO COOK FLAMBE').

- Verify that the oven is ready to cook (consult the chapter 3.3 "oven setting to cooking").
- Open the oven door very carefully, using the optional cold handle (11a) or with proper individual protections, with a proper tool to ovens (as a small coal-shovel or a broom with copper bristles and long handle) clean the cooking surface moving at an angle towards the end of the oven the remaining burning embers and the ash.

tanza che si desidera cuocere, di seguito vengono dati dei suggerimenti, essi hanno valore puramente indicativo in quanto dipendono da molteplici fattori (tipo di essenza lignea usata, tipo di pietanza, modello di forno, ecc...).
I tempi di cottura sono variabili in funzione della quantità e del tipo di cibo da cuocere: la cottura può essere sorvegliata attraverso lo spioncino.

Modalità di cottura:

Cotture a forno spento: lo sportello deve rimanere **chiuso come il registro fumi** per tutta la durata della cottura, il fuoco deve rimanere spento in modo che la cottura avvenga sfruttando solamente il calore accumulato dai refrattari e mantenuto dalle braci in fondo al forno.
Cotture a forno acceso: richiedono un mantenimento minimo della fiamma che va alimentata in modo che lambisca appena la volta e illumini il forno. Se quindi si desidera cucinare queste pietanze, dopo aver riscaldato a circa 300°C la camera del forno (vedi cap. 3.3 " Preparazione del forno alla cottura") e aver ottenuto un buon letto di braci, caricate su questo pochi pezzi di legna mantenendo la fiamma bassissima.
la cottura, in questo caso è possibile a sportello chiuso o aperto: se operate con lo sportello aperto, il fuoco deve essere lontano dalla bocca del forno ed è necessario prestare la massima attenzione.

Tipi di pietanze:

Pane, focacce, torte: possono essere cotti direttamente sul piano fuoco pulito dalla cenere: cottura a forno spento.
Pizze e farinate: possono essere cotti direttamente sul piano fuoco pulito dalla cenere: cottura a forno acceso.
Carni: Cottura a forno spento o acceso.
Verdure e pesce: cottura a forno spento

4.5 SPEGNIMENTO DEL FORNO

Lo spegnimento del fuoco o delle braci deve essere graduale e non accelerato in alcun modo.
Il modo migliore per spegnere le braci è attendere il loro normale raffreddamento; se avete fretta è possibile vaporizzare poca acqua sulle braci quasi spente per accellerare questo processo ma non utilizzate frequentemente questo procedimento a causa dei fortissimi sbalzi termici che si provocano.

UK

- The ways of cooking are different according to the dish you want to cook, here you can find some suggestions, that are just examples because they depend on many factors (kind of wood essence you used, kind of dish, oven model, etc…).
  Cooking times can change depending on the quantity and kind of food to be cooked: cooking can be controlled through the peephole.

Ways of cooking:

Cook with the oven out: The door must stay **closed as the smoke registe**r all the cooking time long, the fire must stay out so that you can cook only by using the warmth stored by the firebricks and saved by the embers at the end of the oven
Cook with the oven on: you need to keep the flame on and to feed it so that it just licks the vault and lights the oven. If you want to cook those dishes, after warming at about 300°C the oven room (see chapter 3.3 "oven setting to cooking") and having got a fine bed of embers, load on it few pieces of wood holding the flame very low.
In this case, you can cook with closed or open door: if you work with open door, fire has to be far from the entrance of the oven and you need to take care a lot.

Dishes:

Bread, focaccia, cakes: you can cook them directly on fire space clean by ash: cook with the oven out:
Pizzas and floury food: you can cook them directly on fire **space clean by ash:** cook with the oven on:
Meat: cook with the oven out or on.
Vegetables and fish: cook with the oven out

4.5 PUT THE OVEN OUT

To put the fire or the embers out you have to make it gradually and not fast in any way.
The best way to put the embers out is to wait that they become normally cold; if you are in a hurry you can vaporize some water on the embers almost out to accelerate this process but do not use that way often because of the strong sudden change of temperature that may occur.

5 MANUTENZIONE

ATTENZIONE

Prima di effettuare la manutenzione dell'apparecchiatura:
A) accertarsi che tutte le sue parti siano fredde;
B) verificare che la cenere e le braci siano completamente spente;
C) indossare indumenti di protezione personali;
D) essere in possesso di adeguati utensili per effettuarla.

5.1 PULIZIA DELLE BRACI E DELLA CENERE

Dopo ogni utilizzo vanno rimosse le braci e la cenere dopo aver atteso che, sia esse che il il forno, siano freddi. Le braci devono venire rimosse con adeguata attrezzatura per forni a legna (es. pala a manico lungo) seguendo le indicazioni seguenti:

- la cenere e le braci devono essere stoccate in un contenitore metallico, non combustibile, munito di coperchio ermetico;
- il contenitore deve poggiare su pavimentazione NON sensibile al calore, lontano da materiali combustibili;
- prima di smaltirle, secondo le prescrizioni del Paese di utilizzo dell'apparecchiatura, accertarsi nuovamente che siano completamente spente e fredde.
- Attenzione! Le braci e la cenere, apparentemente spente, possono dar origine a pericolosi incendi anche dopo alcuni giorni dalla rimozione.

6 INFORMAZIONI PER LA DEMOLIZIONE E LO SMALTIMENTO

La demolizione e lo smaltimento del prodotto sono ad esclusivo carico e responsabilità del proprietario.
Smantellamento e smaltimento possono essere affidati anche a terzi, purchè si ricorra sempre a ditte autorizzate al recupero ed all'eliminazione dei materiali in questione.

Attenersi sempre e comunque alle normative in vigore nel paese dove si opera per lo smaltimento dei materiali ed eventualmente per la denuncia di smaltimento.

! Tutte le operazioni di smontaggio per la demolizione devono avvenire ad apparecchio ferma.
Rottamare la struttura del forno tramite le ditte autorizzate.

! L'abbandono del prodotto in aree accessibili costituisce un grave pericolo per persone ed animali.
La responsabilità per eventuali danni a persone ed animali ricade sempre sul proprietario.

All'atto della demolizione la marcatura CE, il presente manuale e gli altri documenti relativi a questo prodotto dovranno essere distrutti.

5 MAINTENANCE STATE

ATTENTION

Before you start the maintenance of the appliance:
A) be sure all its parts are cold;
B) verify that the ash and embers are completely out;
C) wear safety individual clothes;
D) have got some proper tools to make it.

5.1 CLEANING THE EMBERS AND ASH

After each use you have to remove embers and ash after you waited that, both them and the oven, become cold. Embers must be removed with the proper tools for wood ovens (as long handle shovel) according to the following instructions:

- Ash and embers must be stored in a metal container, non combustible, with an hermetic cap;
- the container must lay on a floor NOT sensitive to heat, far from combustible materials;
- before trashing them, according to the prescriptions of the Country where the appliance is used, be sure again that they are completely out and cold.

Attention! Embers and ash, that seem to be out, may cause dangerous fires also after some days after you have removed them.

6 INFORMATION FOR DEMOLITION AND DISPOSAL

The demolition and disposal of the product are the sole responsibility of the owner.
Dismantling and disposal may be assigned to a third party as long as it is a company authorised to salvage and eliminate said materials.

Always comply with laws in force in the country of installation concerning the disposal of materials and, if necessary, the report of disposal.

! All dismantling operations for demolition must take place when the product is shut down.
• scrap the product structure using authorised firms only

! Dumping the appliance in accessible areas is a serious hazard for both people and animals.
The owner is always responsible for injury to people and animals.

When the product is demolished, the CE mark, this manual and all the other documents relative to the product must be destroyed.

7 SCHEDA TECNICA

7 TECHNICAL SCHEDULE

EASY MEDIUM

[cm]

VOLUME	0,48 mq
AREA	0,115 mc
PESO/WEIGHT	410 kg

EASY LARGE

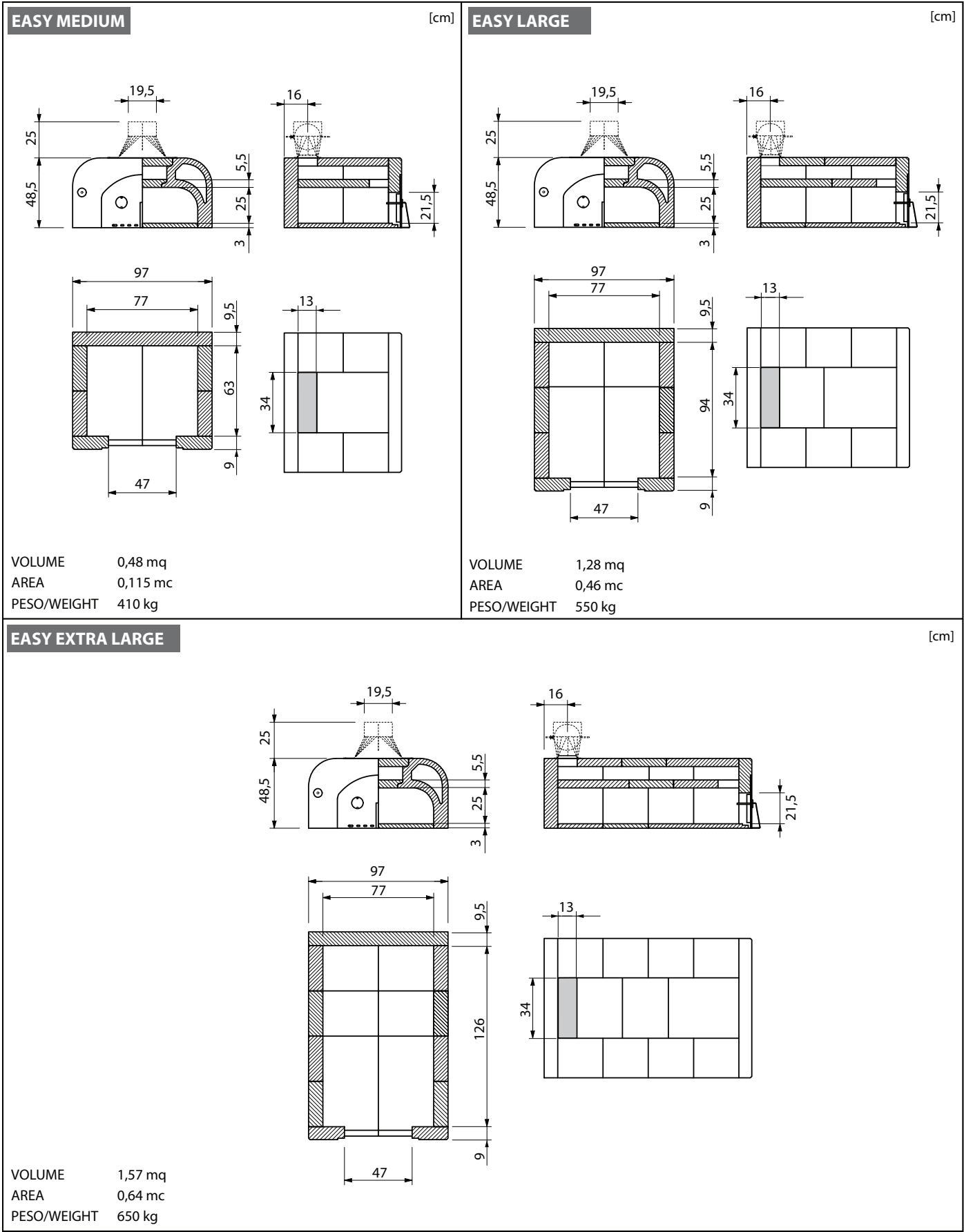
[cm]

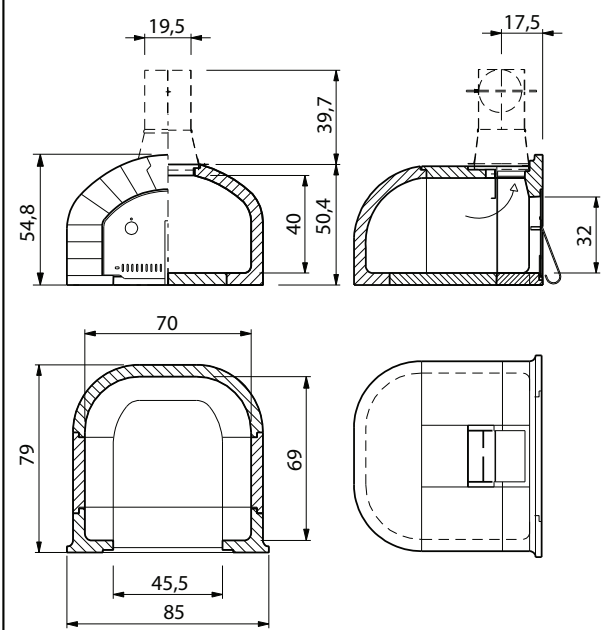
VOLUME	1,28 mq
AREA	0,46 mc
PESO/WEIGHT	550 kg

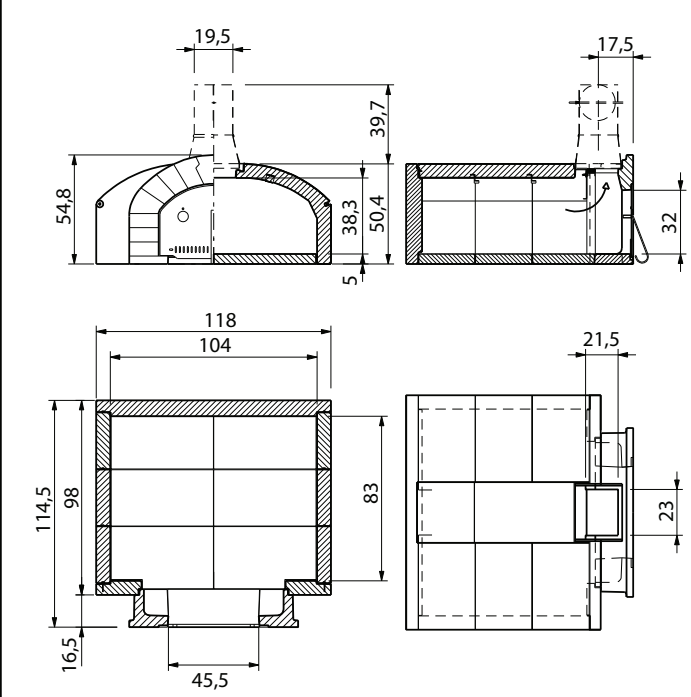
EASY EXTRA LARGE

[cm]

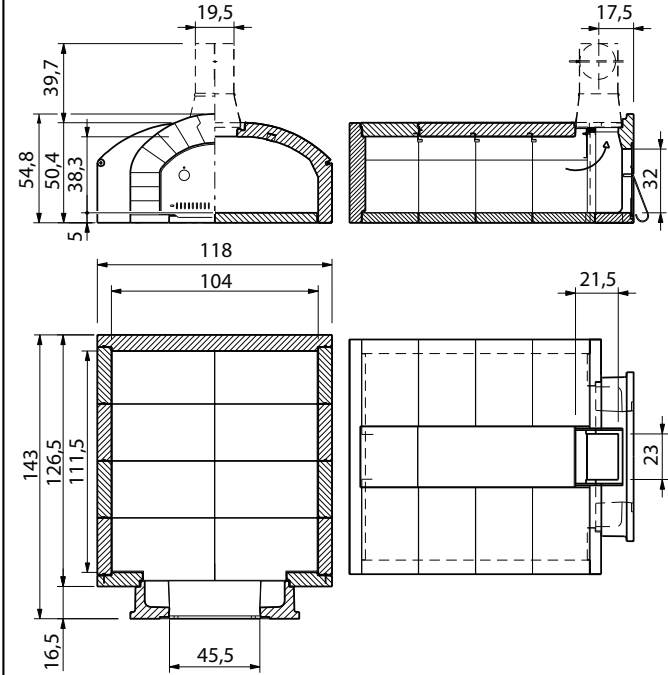
VOLUME	1,57 mq
AREA	0,64 mc
PESO/WEIGHT	650 kg

IT

GHIOTTONE SMALL

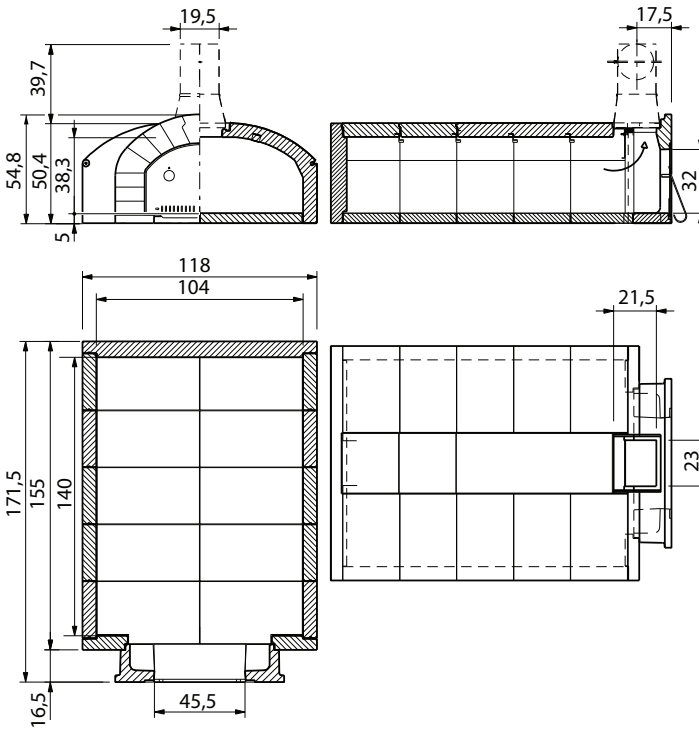
[cm]

VOLUME	0,45 mq
AREA	0,16 mc
PESO/WEIGHT	290 kg

GHIOTTONE MEDIUM

VOLUME	0,34 mq
AREA	0,98 mc
PESO/WEIGHT	535 kg

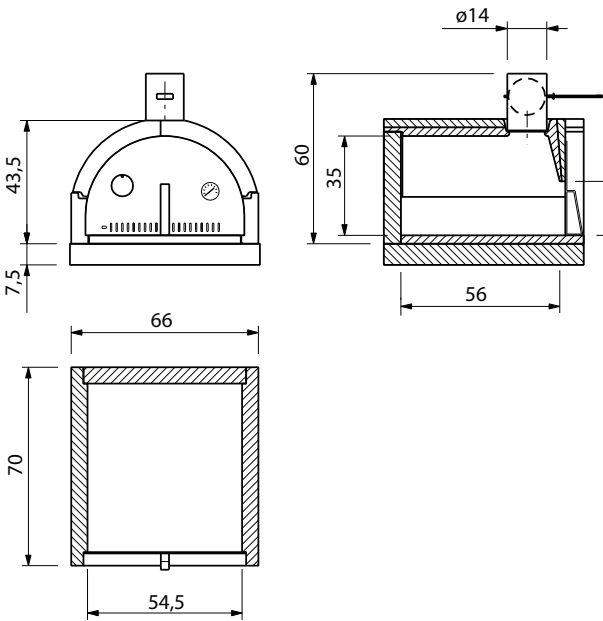
GHIOTTONE LARGE

[cm]

VOLUME	0,46 mq
AREA	1,28 mc
PESO/WEIGHT	680 kg

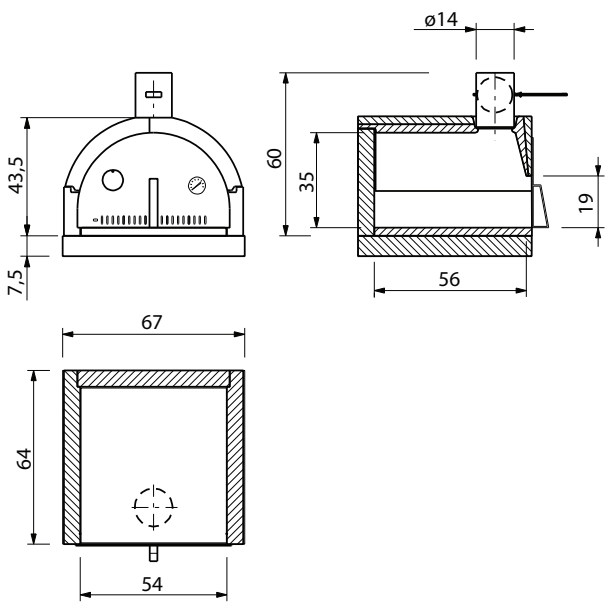
GHIOTTONE EXTRA LARGE

[cm]

VOLUME	0,54 mq
AREA	1,57 mc
PESO/WEIGHT	817 kg

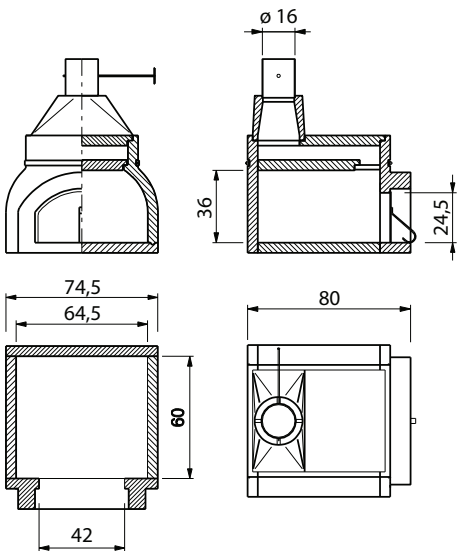
SMILE 56

[cm]

VOLUME	0,3 mq
AREA	0,09 mc
PESO	170 kg

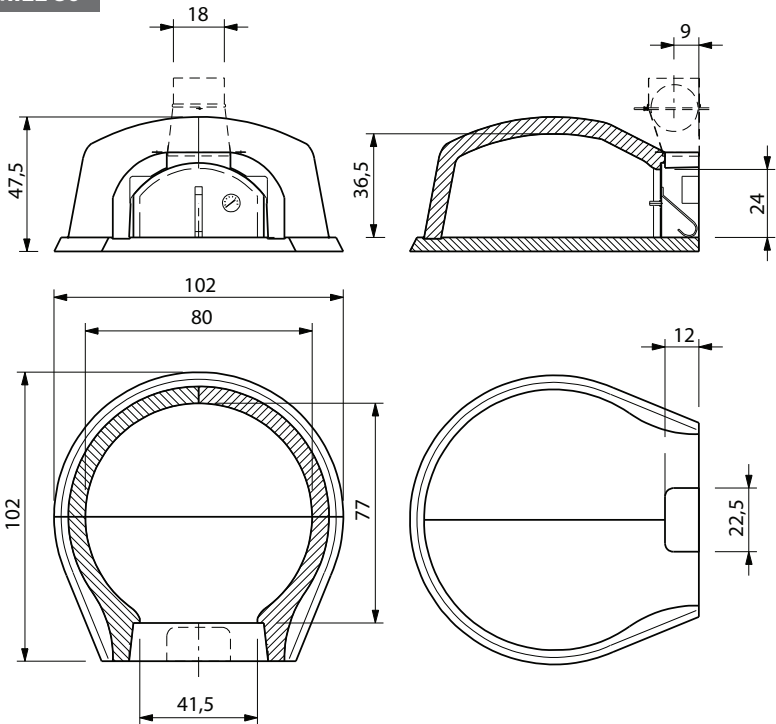
SMILE 56 prof. 64

[cm]

VOLUME	0,3 mq
AREA	0,09 mc
PESO	167 kg

SMILE 60

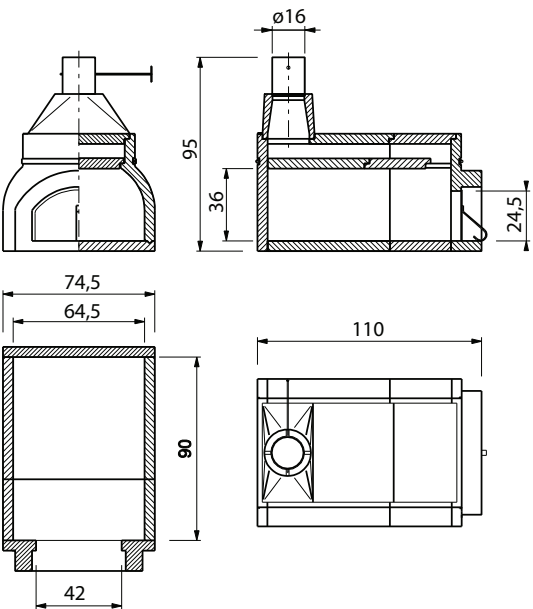
[cm]

VOLUME	0,39 mq
AREA	0,13 mc
PESO	255 kg

SMILE 80

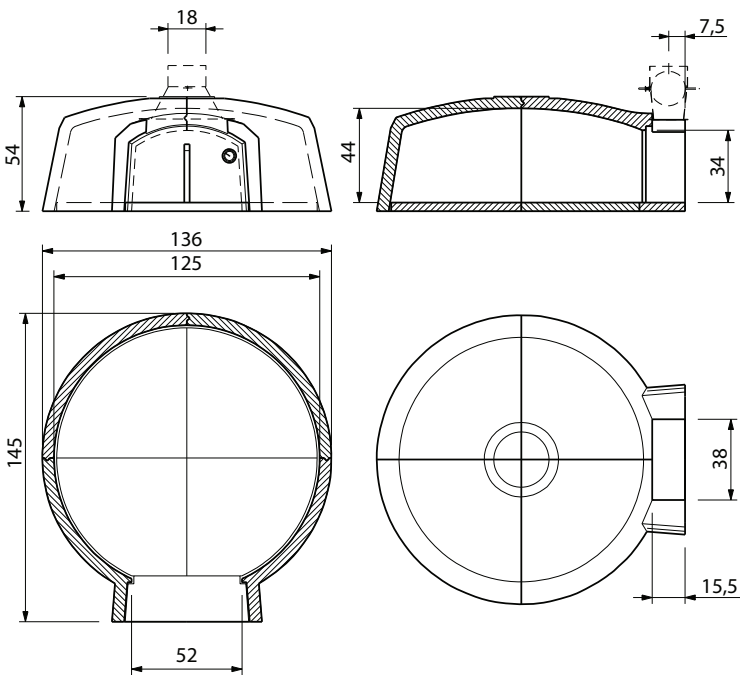
[cm]

VOLUME	0,5mq
AREA	0,15mc
PESO	225kg

IT

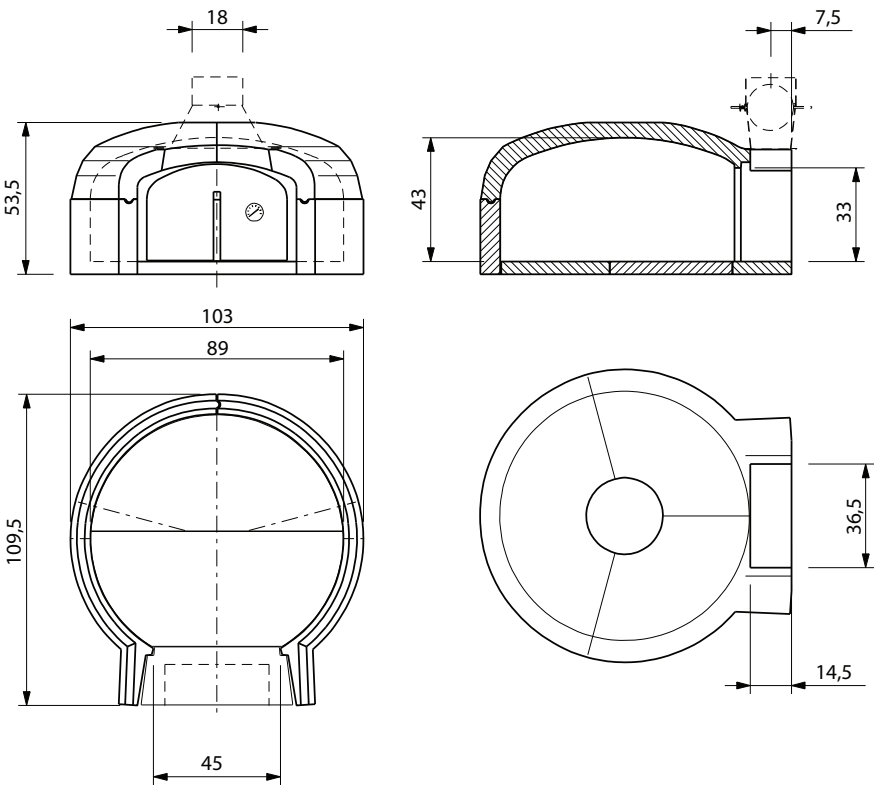
SMILE 90

[cm]

VOLUME	0,58 mq
AREA	0,19 mc
PESO	335 kg

SMILE 120

[cm]

VOLUME	1,17 mq
AREA	0,44 mc
PESO	365 kg

SMILE 100

[cm]

VOLUME	0,6 mq
AREA	0,23 mc
PESO	315 kg

Per maggiori informazioni tecniche, di installazione o di funzionamento è operativo il:

TECHNICAL ADVICE
AFTER-SALES SERVICE
+ 39 0434.591121

Attivo dal **Lunedì** al **Venerdì** dalle **09.00** alle **12.00** e dalle **15.00** alle **18.00**.

For more technical, installation or functioning information you can contact the:

TECHNICAL ADVICE
AFTER-SALES SERVICE
+39 0434.591121

From **Monday** to **Friday** from **09.00 am** to **12.00 am** and from **03.00 pm** to **06.00 pm.**

PALAZZETTI

Palazzetti Lelio s.p.a.
Via Roveredo, 103 - 33080 Porcia/PN - ITALY
Tel. 0434/922922-922655
Telefax 0434/922355
Internet: www.palazzetti.it
E-mail: info@palazzetti.it

Versione - 11/2010 - COD. 004720498
pubblimmagine - Pn